Occon.
661c

Oec. 661 c

Das Ganze

der

Küche und Haushaltung.

Ein unentbehrliches

Hand- und Hülfsbuch

für

Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen.

Mit Kupfern.

Leipzig,
im Joachimschen litterarischen Magazin.

An die Leserinnen.

Jede Kunst erfordert gewisse Regeln, auf deren Ausübung und Anwendung ihre Vervollkommnung beruht. Eben dies gilt auch von der Verwaltung des Hauswesens. Soll der Zweck derselben, nemlich der dabei beabsichte Vortheil, erreicht werden, so müssen die Mittel dazu einfach und ungekünstelt seyn. Entgegengesetzte Mittel würden einen entgegengesetzten Erfolg hervorbringen. Um nun Ihnen zur zweckmäsigen Führung Ihrer häuslichen Geschäfte eine deutliche und ausführliche Anweisung zu geben, und Ihnen dadurch dieselbe zu erleichtern, so habe ich in gegenwärtiger Schrift blos solche Aufsätze gewählt, welche, bei einem geringen Aufwand von Kosten und Zeit, auch zugleich zur Erhaltung der Gesundheit geeignet sind. Einige auf dem Titel angegebene Regeln werden Sie erst in dem folgenden Theile nebst noch mehrern nützlichen Erfahrungen und Regeln finden, um dadurch dieser Schrift die Vollständigkeit zu geben, welche zum Ganzen der Haushaltungskunst erforderlich ist. Leipzig im Februar 1800.

Elisa G***

Zur

Zur zweyten Ausgabe.

Gern hätte ich schon dieser zweyten Ausgabe mög-
lichste Vollkommenheit zu verschaffen gesucht, aber
nur hin und wieder war es mir möglich einiges zu
verbessern und dabey einige neue Artikel einzuschal-
ten, indem die Verlagshandlung diesen zweyten
Abdruck auf das eiligste betrieb. Leipzig im März
1804.

E. G***

Von den besondern Pflichten und Geschäften einer guten Hausmutter.

Eigentlich verstehet man im gemeinen Leben hierdurch die Gattin eines Hausvaters, und als eine solche, hat sie hauptsächlich zweyerley Pflichten zu beobachten, welche sehr wichtig sind, nemlich 1) gegen ihren Mann und Kinder und 2) in Absicht des ganzen Hauswesens. Was sie im ersten Falle zu erfüllen habe, wird hier jetzt nicht erwähnet werden, weil es in ein anderes Kapitel gehöret, sondern nur, was ihr in Absicht des zweyten, nemlich als Vorsteherin des ganzen Hauswesens, oblieget, und wodurch sie ihre eigene, ihres Gatten und ihrer Kinder, und zugleich öfters anderer Menschen Glückseligkeit mit gründen und befördern hilft. Auf sie und ihre Einrichtung kömmt es hauptsächlich mit an, daß das erworbene Gut nicht wieder drauf gehe oder wohl noch Schulden dazu gemacht werden. Je-

Der Hausvater ist verpflichtet, einen Ehren- oder Nothpfenning zurückzulegen, um nicht allein für die Seinigen auch noch nach seinem Ableben zu sorgen, sondern auch um sich, bey etwa eintretenden Unglücksfällen und andern Gelegenheiten so viel wie möglich selbst helfen zu können.

Einen solchen zurückgelegten Nothpfenning kann eine gute Hauswirthin durch angebrachte Sparsamkeit, die aber weder in Geitz, noch daß andere dadurch gedrückt werden, ausarten muß, sehr vermehren, so daß sie öfters am Ende des Jahres eine gute Summe des Gewinnstes zusammengebracht hat. Man darf aber nicht glauben, daß dergleichen Ueberschuß blos durch schickliche kleine Ersparungen bewürkt werden könne, sondern es trägt auch eine kluge Aufsicht über das unterhabende Gesinde und die rechte Benutzung der Zeit und anderer Umstände, sehr vieles mit dazu bey. Sie muß folglich in allen ihren Geschäften vollkommen unterrichtet seyn, alle Vortheile, sogar die geringsten, wahrnehmen und Schaden und Nachtheil zu verhüten suchen. Wenn sie denn nach ihren Einkünften einen Ueberschlag macht und weiß, wie viel sie jährlich, wöchentlich oder täglich ausgeben kann und obige Regeln in Ausübung bringt, so erfüllet sie alle ihre Obliegenheiten auf eine redliche Weise.

Wenn ich gesagt habe, daß sie durch gelegentliche kleine Ersparungen sich Vortheile verschaffen solle, so verstehe ich doch hierunter keinesweges, daß sie sich

hältniß ihres Vermögens und Einnahme zu ihrer und derselben Bequemlichkeit und Wohlstande gehöret, entziehen oder dem Gesinde von ihrem Lohne und Unterhalt abnehmen soll, weil dieses mit Recht den Namen des Geitzes verdienen und in aller Absicht sträflich seyn würde, dagegen eine kluge Sparsamkeit allgemeines Lob verdienet und unter die Hauptpflichten einer guten Hausmutter gehöret.

Es trift sich nicht immer, daß in der Familie eine Ehegattin oder Frau sich befindet, die das Hauswesen verstehet, oder es sind auch andere Umstände vorhanden, die die Führung desselben nicht zulassen; bey solcher Gelegenheit ist es dann öfters nöthig, daß man zu diesen Geschäften eine andere weibliche Person bestelle, die die gehörige Geschicklichkeit besitzt, das Hauswesen gewissenhaft, treu und fleißig zu führen. Einer solchen Person, sie mag verheyrathet oder unverheyrathet seyn, liegen in Absicht der Wirthschaft alle und eben die Pflichten ob, die einer wirklichen Hausmutter gebühren, und sie muß sich, wenn sie rechtschaffen handeln will, aller Geschäfte eben so annehmen und alle Vortheile benutzen, als wenn es wirklich ihr Eigenthum wäre.

Da nun beyderley Vorsteher eines Hauswesens einerley Pflichten und Endzweck haben, so können wir denn nun von den leztern selbst etwas sagen.

Es ist nothwendig daß eine Hausmutter oder Wirthschafterin, ehe sie ihre Geschäfte anfängt, durch-

aus wissen muß, wie viel sie jährliche Einnahme habe, um darnach den Ueberschlag zu machen, was sie davon monatlich, wöchentlich und zu diesen oder jenen Dingen ausgeben kann. Ueber beides, Einnahme und Ausgabe, muß sie ein Buch halten, worin sie alles genau entweder sogleich oder höchstens nach Beendigung eines jeden Tages einträgt, denn ihre hauptsächlichste Verrichtung bestehet nicht allein in demjenigen, was sie zum Erwerb beytragen kann, sondern vorzüglich darin, das Erworbene zu bewahren, in Acht zu nehmen, auf eine geschickte Art einzutheilen, und das Eingetheilte sparsam und klug anzuwenden. Ohne schriftliche Bemerkungen würde dieses sehr schwer fallen, weil auch das beste Gedächtniß nicht im Stande ist, ein ganzes Jahr lang alle gehabte Ausgaben, Einnahmen uud so ferner zu behalten.

Ferner hat es öfters einen großen Nutzen, wenn noch ein anderes Buch gehalten wird, worin die vorzüglichsten Geschäfte der Wirthschafterin sowohl, als auch die des Gesindes aufzuschreiben sind, z. B. wenn dieses oder jenes verfertigt, wenn eine oder die andere Sache eingemacht, wie dabey verfahren worden und wie viel eingemacht, wenn gewaschen, Seife gesotten, oder wenn irgend etwas erhebliches in der Wirthschaft vorgefallen, wie auch, wenn diesem oder jenem unter dem Gesinde aufgesagt worden, wenn sie weg- oder angezogen sind, wie selbige mit Namen heissen, woher sie gebürtig, wo sie gewesen, wie lange man sie bey sich gehabt, wohin sie wieder gezogen, wie

sie sich während ihres Dienstes betragen und dergleichen Dinge mehr. Oefters entfällt einem etwas aus den Gedanken und dann ist es gut, wenn man in solchen Fällen nur nachsehen darf, um sich die Sache wieder ins Gedächtniß zu bringen.

So richtig und sparsam alle Ausgaben eingetheilt werden müssen, eben so muß es auch mit der Zeit und denen eigenen sowohl, als denen Arbeiten des Gesindes geschehen; die Unterlassung davon ist in der Wirthschaft eines der nachtheiligsten Dinge, das bey aller Sparsamkeit in Ausgaben öfters den größten Schaden und Verderben mancher Sachen verursacht. Die rechte Eintheilung der Zeit gehöret also zu den nothwendigsten Eigenschaften einer Hausmutter; was hilft es, wenn ich Geschäfte vornehme, die aufgeschoben werden können und andere Dinge darüber zu Grunde gehen lasse, oder wenn Arbeiten, die man im voraus machen kann und muß, liegen bleiben, bis andere und nöthige dazu kommen, wo denn nothwendig eins oder das andere öfters verdirbt.

Dem Gesinde mit guten Beispielen vorgehen und sich bey demselben in Achtung setzen und darin erhalten, ist eine andere unentbehrliche Eigenschaft einer Wirthschaftsführerin, ohne die sie nie gutes Gesinde behalten oder zur Ordnung bringen wird; denn ohne gute Exempel wird auch das allerbeste verdorben und alle Sachen gerathen in Unordnung.

Nie muß das Gesinde in denen zur Arbeit bestimm-

ten Stunden müßig gehen, aber zuviel Arbeit oder mehr, als sie verrichten können, muß man ihnen nicht auflegen, und ihnen auch nebst den gehörigen Ruhestunden, etwas Zeit zur Erhohlung und Verrichtung ihrer eigenen Geschäfte für sich lassen, damit sie nicht verdrossen werden und ihre Arbeiten nachlässig und mit Widerwillen verrichten. Eben so wenig muß man auch an demjenigen, was zu ihrem Unterhalt nothwendig ist, etwas abzuziehen trachten oder sie in kranken Tagen verstoßen; beides verhindert, daß man gutes Gesinde bekomme und erhalte, zu geschweigen, daß die Menschenpflicht es auch schon für sich verbietet, und daß es für jede Herrschaft unverantwortlich bleibet.

Unnöthigerweise regiere man nie das Gesinde mit Scheltworten oder auf eine mürrische Art; die besten Leute werden dadurch störrisch und verdorben, oder verlassen bey erster Gelegenheit den Dienst, dagegen begegne man einem jeden gelassen und verweise so lange es angehet, die begangenen Fehler mit Sanftmuth, und wenn dieses ohne Nutzen befunden wird, mit Ernst; hilft denn endlich auch das letztere nicht, so schaffe man dergleichen untaugliche und unfolgsame Menschen sobald als möglich fort, ehe sie das übrige Gesinde anstecken und ebenfalls verführen.

Es ist jedem einleuchtend, und darf nicht erst von mir bewiesen werden, wie nachtheilig es dem Wohlstande einer Familie sey und wie leicht sie zu Grunde gehen könne, wenn die Hausmutter unwissend ist und von denen ihr obliegenden Geschäften

nichts

nichts verstehet; sie wird nicht allein allerwärts Schaden haben, und dasjenige, was sie besitzt, nie recht zu genießen bekommen, zu geschweigen, wenn sie Töchter hat, daß solche durch schlechte Anführung in der Wirthschaft mehrentheils in eben den Fall wieder gerathen, als worin sie erzogen worden.

Es gehöret also vorzüglich zur guten Erziehung und Bildung der Töchter, sie bey Zeiten zu Führung einer Wirthschaft anzuleiten und sie mit allen Geschäften und darin vorkommenden Dingen bekannt zu machen, wenn man ihr künftiges Glück gründen und befördern helfen will, denn selten wird ein junges Frauenzimmer eine vollkommene Wirthin werden, wenn sie in ihren frühern Jahren nicht dazu angeführt worden ist.

Nie wird eine Hausmutter eine ordentliche Aufsicht über Küche und alle andere Geschäfte führen können, wenn sie nicht alles selber aus dem Grunde verstehet, und wie soll sie unwissendes oder boshaftes Gesinde zurecht weisen und anführen, wenn sie selber dazu ungeschickt ist; sie darf ja nicht glauben, wenn ihre Untergebenen klüger sind, daß sie vor denselben ihre Unwissenheit verbergen könne, sie wird alsdann dadurch gewiß am ersten hintergangen und öfters nur durch Schaden und Verlust klüger. Viel besser ist es, sie lasse sich von guten Freundinnen belehren, oder gestehe, daß sie noch in diesem oder jenem keine Erfahrung habe, und verschaffe sich auf eine oder die andere Art die nöthigen Kenntnisse.

Billig muß eine vollkommene Hausmutter nebst der Hauswirthschaft auch Kenntnisse von der ländlichen Oeconomie und vom Gartenwesen besitzen, weil alle drey mit einander aufs genauste verbunden sind; sie muß die Erzeugung, Bearbeitung und vorläufige Zubereitung eines jeden Dinges, das sie gebraucht, wissen, und dessen Fehler, Güte und Werth genau kennen. In dem, was eine jede Jahreszeit liefert, und wenn jedes Ding seine größte Vollkommenheit hat, wenn und zu welcher Zeit es eingesammlet und zum Aufbewahren zubereitet werden, auch was sie von Monat zu Monat für besondere und nöthige Geschäfte zu verrichten habe. Von allem diesen muß sie genau unterrichtet seyn, damit sie nirgends Schaden leide, nichts in Vergessenheit gerathe und kein Geschäft unterlassen werde, das man hernach nicht nachholen kann. Ueberhaupt muß sie das ganze Hauswesen völlig verstehen, einrichten und betreiben können und solches nicht in Absicht des Mittel- sondern auch des geringern Mannes, weil allerley Vorfälle vorkommen, die dieses genau erfodern, ja man kann behaupten, daß mit dem Unterricht eines jungen Frauenzimmers im Hauswesen der Anfang in der Küche des Gesindes oder geringern Mannes gemacht werden müsse, um dadurch den Grund zu legen, mehrere und frühere Geschicklichkeit zu erlangen, wenn sie hernach den herrschaftlichen Tisch besorgen soll. Es gehöret demnach mit zu den Eigenschaften einer rechten Hausmutter, daß sie auch jungen angehenden Wirthinnen in allen Dingen gehörige Anweisung geben und sie gut unterrichten könne.

Wenn wir überhaupt den ganzen Umfang der Verrichtungen und Kenntnisse, welche von einer Wirthschaftsführerin verlangt werden können, übersehen, so sind deren gewiß viel und mannigfaltig. Sie muß, nebst der Küche, das Gartenwesen, den Keller, die Viehzucht, wohin das Rindvieh, die Schweine, das Federvieh und andere verschiedene Thiere mehr gehören, die Bewahrung, Reinigung und Verfertigung der Kleider, Betten, Wäsche, das Waschen, Brauen, Backen, Brandtweinbrennen, die Behandlung des Flachses, das Spinnen, Bleichen, Weben, die Zubereitung der Wolle, das Stricken, das Einmachen, Einpöckeln, Räuchern, und viele andere Dinge mehr, gut verstehen, sonst kann man sie für keine tüchtige Wirthin erkennen.

Hieraus ist zu ersehen, was für Fleiß anzuwenden ist, wenn man junge angehende Frauenzimmer in der Wirthschaft anzuführen hat und rechtschaffen unterrichten soll.

Wenn nun schon eine Hausmutter alle diese angeführten und die übrigen nöthigen Kenntnisse besitzt und bey ihren Geschäften in Ausführung bringet, so muß sie sich dennoch gleich anfangs verschiedene Regeln festsetzen, wonach sie handelt und welche sie nie aus den Augen setzen muß. Hierunter kann man zweyerley rechnen; erstlich solche, die durchaus jederzeit befolgt werden müssen und zweitens diejenigen, welche nur zu einer oder der andern Zeit, oder an diesem oder jenem Orte anwendbar sind.

Unter allen diesen ist wohl das die erste, daß eine Hausmutter alle die Pflichten, so ihr in Absicht des Hauswesens obliegen, genau erfülle und ihren Untergebenen mit guten Beyspielen vorgehe.

Die Reinlichkeit bey den Mobilien, Kleidungsstücken, Wäsche und besonders in der Küche, bey den Speisen und Getränken u. s. w., die nie genug empfohlen werden kann, ist eine andere Haupttugend der Hausmutter, die sie durchaus bey allen ihren Geschäften blicken lassen muß. Sie empfiehlt sich dadurch allen ihren Hausgenossen, und bey Fremden verschafft sie sich Achtung und vorzüglichen Beyfall. Widerwille, Ekel und Verachtung sind der Lohn, wenn sie schmutzig und unrein in ihren Handlungen ist, und besonders wenn die Speisen nicht reinlich zubereitet und gemacht werden, es mag solches für den herrschaftlichen oder Gesindetisch bestimmt seyn, so ist der Fehler doch gleich groß, denn jederzeit müssen die Speisen so reinlich zubereitet auf den leztern gebracht werden, daß sowohl die Herrschaft, als auch jeder andere mit Appetit sogleich miteſſen könnte. Das Gesinde selbst wird dazu gewöhnet und von manchen Fehlern gebessert.

Alle Vorräthe müssen zu rechter Zeit, wenn sie am besten und wohlfeilsten, in verhältnißmäßiger Menge nach der Grösse ihrer Wirthschaft und nachdem sie längere oder kürzere Zeit dauern, angeschafft, zubereitet und an schicklichen Oertern aufbewahret werden. Auch hier ist es unumgänglich nöthig auf Ordnung und besonders Reinlichkeit zu sehen und öfters frische Luft hereinein

ein zu lassen, damit die Vorräthe weder verderben, noch fremden, unangenehmen und widrigen Geruch annehmen. Es sey Keller, Speisekammer, Vorrathszimmer, Spinden, Kasten, Fässer, Boden, oder was es für ein Behältniß sey, so muß alles öfters nachgesehen und gereinigt werden.

Jedes Behältniß, worin Speisevorräthe sowohl, als auch andere nur zu Zeiten nothwendige Mobilien vorhanden sind, muß man stets verschlossen halten und nie die Schlüssel dem Gesinde anvertrauen, oder dasselbe das Nothwendige selbst nehmen lassen; auf solche Art weiß die Wirthin, wo jedes Ding geblieben, was und wozu es verbraucht worden, und wie viel noch davon übrig geblieben.

Mit denen nach Beschaffenheit der Zeit und Umstände angeschafften erforderlichen Vorräthen muß die Hausmutter ordentlich, weder zu karg, noch zu verschwenderisch umgehen, sondern sie so eintheilen, daß sie die gehörige Zeit damit auskomme, und auch nie Mangel daran habe.

Bey Anordnung der Speisen muß sie wohl überlegen, daß nicht allein eine gute und öftere Veränderung derselben geschehe, sondern auch, daß für das Gesinde weder zu wenig, noch zu viel bereitet werde, und dieses nicht über Mangel zu klagen Ursach habe, aber auch durch zu überhäuftes Essen nicht Verschwendung entstehe.

So viel als möglich suche man die Ordnung des

Essens

Essens zu den gehörigen Stunden zu erhalten, so daß die Speisen zu rechter Zeit und weder zu früh noch zu spät angerichtet und auf den Tisch gebracht werden, weil widrigenfalls Murren und Verabsäumung der Arbeiten dadurch entstehen können.

Sind ohne Nachtheil der Wirthschaft an gewissen Tagen bestimmte Speisen eingeführt, so behalte man diese Gewohnheit bey; es giebt eine Erleichterung in der Anordnung derselben und manche andere Hauswirthschaftsarbeiten lassen sich darnach bequem einrichten, und öfters läßt sich das Gesinde von solchen eingeführten Gewohnheiten nicht gerne ohne Murren und Widerreden abbringen.

Neue Speisen einzuführen muß man behutsam seyn, denn gemeiniglich pflegt das Gesinde, wenn es auch keine erhebliche Ursache dagegen hat, sie mit Widerwillen zu essen, und als eine Neuerung viel darüber zu urtheilen oder wohl nachtheilig davon zu reden; daher muß man die Leute nach und nach daran zu gewöhnen suchen und zwar auf solche Art, daß sie in der Folge selbst ein Verlangen darnach bezeigen.

Wo viel Gesinde im Hause ist, wird es selten geschehen, daß nicht einer oder der andere von den Dienstboten über dieses oder jenes Gericht, das er nicht gerne ißt, oder seinem Bedünken nach nicht gut oder theuer genug sey, murret oder wohl gar öfters noch dazu alle andere mit aufhetzet, daß sie darüber unzufrieden werden. Ein solches Betragen des Gesindes kann viel

Verdruß

Verdruß zuwege bringen, und trift junge angehende Hausmütter, denen das Gesinde viel eher zu widersprechen und ungehorsam zu seyn sich unterstehet, viel eher, als die ältern und erfahrnern. Das erste, was eine Hauswirthin hierbey zu thun hat, ist, daß sie zu erfahren suche, wer der Urheber einer solchen Unzufriedenheit sey, und wenn sie solches herausgebracht, demselben in der Güte Vorstellung thue und zurecht weise, wenn das aber nicht helfen will, ihn aus dem Hause entferne. Kann sie aber den Anfänger einer solchen Unzufriedenheit nicht ausfindig machen und muß es daher allem Gesinde insgesamt zuschreiben, so muß eine Hausmutter, wenn sie anders ihren Untergebenen nichts abgekürzt hat, und jedem das Seinige gehörig und hinlänglich zugetheilet hat, sich durch solches böse Murren nicht irre führen oder von eingeführter Gewohnheit abbringen lassen, sondern nur standhaft und geduldig seyn, so verliert sich solche Unzufriedenheit mit der Zeit von selbst, sobald die Untergebenen sehen, daß ihnen ihre Unzufriedenheit nichts hilft, noch eine Veränderung zuwege bringt. Oefters geschiehet es auch, daß einer oder der andere dieses unartigen Gesindes sich von selbst empfiehlet, oder sonst aus dem Dienste entlassen wird, und das ist auch der allerbeste Weg der Sache ein Ende zu machen.

Nachgeben ist die gefährlichste Sache, was eine Hausmutter in diesen Umständen, wenn das Gesinde unrechte Klagen führet, thun kann, denn so gleich als sie in das Begehren desselben einwilligt, werden sie bald

nach

nach diesem, anstatt der Klage, zuerst über eine Speise, dann über zwey, drey und viel mehrere wieder was haben und zulezt, wenn es ihnen bey mehrern gelingt, und sie sehen, daß sie mit ihrem Murren was ausrichten, so sind sie mit nichts mehr zufrieden und gehorchen auch bey ihren Geschäften nur mit Widerwillen und Verdruß

Etwas kann eine Hausmutter bey solchen Umständen, jedoch unvermerkt, nachgeben und zwar, wenn sie solche Speisen, die einer oder der andere nicht gerne ißt, oder die allgemein nicht gerne gegessen werden, nicht in so großer Menge oder in so großen Schüsseln, als andere ihnen angenehmere Speisen, auftragen läßt, weil öfters der bloße Anblick von so vielem gleich den Widerwillen rege macht, zweitens gebe man ihnen dergleichen Gerichte an Tagen, da sie viel und sich hungerig gearbeitet, von der Witterung durchnäßt oder wenn sonst durch diese oder jene Beschäftigung ihr Appetit gereizt worden, denn zu dieser Zeit wird ihnen ein solches Gericht, das sie sonst nicht achteten, viel besser schmecken, als das beste zu einer andern Zeit, wo sie der Hunger nicht sehr plaget. Uebrigens kann eine Hauswirthin, wenn sie eine geschickte Köchin hat, schon ohne Nachtheil guten Rath annehmen, aber auf keine Weise sich von ihr Vorschriften, bey Anordnung der Speisen, machen lassen.

Eine gute Aufsicht bey dem Gesindetische zu haben, ist eben sowohl eine Schuldigkeit der Hausmutter, als daß sie Acht gebe auf die herrschaftlichen Tische,

sche, denn sind die Leute sich ganz und gar allein überlassen und wissen, daß Niemand auf sie siehet, so giebt dieses die erste Gelegenheit bey der geringsten Ursache, bald über dieses, bald über jenes Gericht zu murren, oder unzufrieden zu seyn, oder es darf einer oder mehrere zänkisch seyn, und einer kommt bey dem Essen nur um ein weniges zu kurz, so entstehet öfters sogleich der gröbste Zank, und was dergleichen Unannehmlichkeiten mehr sind, denen man die mehreste Zeit durch gute Aufsicht vorbeugen kann. Giebt es aber Streit bey der Eintheilung des Essens, so ist es am besten, man theile einem jeden seine Portion ab, um allen Zank zu verhüten. Ist das Gesinde hingegen verträglich, so ist es besser, man lasse es sich solches selbst abtheilen, so hat man noch überdem ein unangenehmes Geschäft weniger.

Wenn gute Tischordnung gehalten werden soll, so muß ein jeder seinen einmal eingenommenen Platz behalten, und solchen nicht täglich verwechseln. So wie alles Essen zu gehöriger bestimmten Zeit fertig seyn und angerichtet werden muß, so muß sich auch jeder mit seinen Arbeiten danach einrichten, daß man nie mit dem Essen auf einen oder den andern warten dürfe, es sey denn in besondern Fällen, weil sonst andere in ihren Beschäftigungen dadurch wieder igehindert werden, und manche Speisen durch das Kaltwerden oder Warmhalten vieles an ihrer Güte und Geschmack verlieren.

Uebrig gebliebene Speisen kann man allenfalls, wo es Sitte ist, dem Gesinde lassen, aber nie erlauben, daß

daß es selbige weggebe; erstlich geschiehet es öffentlich, hernach heimlich, dann wird hie und da auf eine unerlaubte Art etwas zugelegt, und zulezt entstehen dadurch Durchstechereyen und wohl gar beträchtlichere Diebstähle, oder das Gesinde wird doch die mehreste Zeit durch ihre Abnehmer verführet und zu manchen Untugenden verleitet.

Was eine Hausmutter bey Anordnung des herrschaftlichen Tisches zu beobachten habe, dieses soll an einen andern Ort gesetzet werden.

Von der Küche muß sich die Hausmutter selten entfernen und beym Zurichten, Kochen und Anrichten der Speisen so viel möglich gegenwärtig seyn, damit alles ordentlich und reinlich verrichtet werde. Alles überflüssige Fett und andere noch brauchbare Dinge muß sie sammeln und sogleich in ihre eigene Verwahrung nehmen; dagegen aber auch alles nöthige Gewürz, Salz, Butter, Fett und dergleichen, was zu den Speisen erforderlich ist, selbst daran thun. Hat sie alle zu brauchende Geschirre besehen, ob sie auch vollkommen rein sind, so muß sie noch darauf Achtung geben, daß die Köchin die Speisen nicht anbrennen oder durch andere Zufälle verderben lasse, und endlich wenn sie fertig, bey dem Anrichten zugegen seyn, damit durch ein unrechtes Hinlegen in die Schüssel die Speisen nicht ihr gutes Ansehn verlieren, oder wohl gar, wie es bey nachläßigen Wirthinnen sich öfters zuträgt, von den Gerichten hier und da etwas heimlich weggenommen werde.

Sobald die Mahlzeiten geendigt, lasse sie die Küche und alles daselbst und bey Tische gebrauchte Geschirre sogleich aufs beste wieder scheuern, die Tische, Bänke und alles, was sonst gebraucht worden, abwaschen, die Küche und Feuerheerd abfegen, und endlich jedes Ding wieder an seinen gehörigen Ort bringen, besonders aber untersuche man öfters, ob sich in denen Schorsteinen viel Rahm und Ruß angesezt habe, wodurch das Fegen derselben nothwendig wird.

Bier, Wein, Branntwein, Milch und überhaupt alles Getränk, muß allein unter der Aufsicht der Hauswirthin seyn und kein anderer ohne ihr Vorwissen dazu gelangen können. Ueber den Empfang aller Getränke, über die Verwendung derselben sowohl, als auch über den Verkauf derselben, sollte jedesmal ein Buch gehalten werden, worin alles bemerkt wird, um daraus erfahren zu können, wo alles geblieben und ob Nutzen oder Schaden dabey gewesen. Eben so muß sie auch bey Bier- und Weinabziehen, bey dem Buttern, Käsemachen ꝛc. jederzeit zugegen seyn, damit nichts entwendet werde, oder Unreinlichkeiten dabey vorgehen.

Was bey dem Einschlachten, Pökeln, Räuchern, und andern dahin gehörigen Beschäftigungen zu beobachten, und was eine Hausmutter vorzüglich vollkommen wissen muß, alles dieses soll in der Folge ausführlich erwähnt werden, jetzt erinnern wir nur daß bey dem Einschlachten in Städten wenig oder gar kein Vortheil herausgebracht wird, allein da doch öfters Veränderungen in Speisen gemacht werden müssen, und Manche

ein besonderes Behagen an gesalzenem, geräuchertem und dergleichem Fleische finden, auch in einigen Jahreszeiten Dauerspeisen in der Wirthschaft unumgänglich nöthig sind, so ist eine Wirthin doch dadurch genöthigt, dergleichen anzuschaffen, nur müssen keine zu große Vorräthe davon vorhanden seyn, weil solche den Nutzen sonst vollends davon wegnehmen.

Wie stark dergleichen Vorräthe seyn müssen, darüber lassen sich hier keine Vorschriften geben; eine jede geschickte Wirthin, die alles genau und richtig berechnet, wird am besten nach Beschaffenheit und Größe ihrer Wirthschaft, der sie vorstehet, beurtheilen können, wieviel sie davon anzuschaffen nöthig habe.

Große Viehwirthschaften gehören auf das Land, allein bey kleinern oder Hauswirthschaften hält man sich doch auch gerne etwas Federvieh und dergleichen, es sey nun solches zum Nutzen, oder Vergnügen, oder für beides zugleich. Es sey nun aus welcher von diesen Ursachen es wolle, so vertraue man doch nie dem Gesinde ganz allein die Fütterung desselben an, oder verlasse sich blindlings darauf; man kann sicher die mehreste Zeit darauf rechnen, daß das Vieh vernachlässigt, oder wohl gar, wie es zuweilen geschiehet, das Futter gestohlen wird, und das Vieh verhungern muß; besonders nachtheilig ist die Vernachläßigung bey dem zu mästenden Vieh, wenn solches nicht gehörig und zu rechter Zeit sein Futter bekömmt.

Eigenes Backen des Brodes ist, wenn man zum

Backen gute Gelegenheit hat, in einer Wirthschaft immer vortheilhaft, und sollte daher, wo es angehet, nie unterlassen werden, die dabey vorfallende Bemühung ist so groß nicht, und es darf also aus dieser Ursache nicht gescheuet werden. Hat man sich einmahl dazu eingerichtet, so wird man die Sache so schwer nicht finden, als sich mancher vorstellet, nur muß diejenige, die die Aufsicht darüber hat, Acht geben, daß bey dem Kneeten, Aufgehen, Backen ꝛc. kein Fehler vorgehe, oder sonst wo etwas entwendet werde, was den Nutzen, der bey dem eigenen Backen ist, wieder wegnimmt.

In der Hauswirthschaft fallen außer der Besorgung der Speisen, Getränke ꝛc. noch viele andere Arbeiten vor, die eben so nöthig sind und genugsame Einsicht und Erfahrung erfodern. Wenn gleich alle und jede Arbeiten nicht hier erwähnet werden können, so wollen wir doch eine und die andere der vornehmsten bemerken. Hierunter gehöret denn auch vorzüglich das Waschen, darüber in der Folge auch ausführlicher gehandelt werden soll, hier aber bemerke ich nur, daß ehe die Arbeit selbst vorgenommen wird, alles zu waschende Zeug zuvor durchgesehen, ausgebessert, aufgeschrieben und gehörig sortirt werde, damit es nicht durch einander gerathe und in gehöriger Ordnung gewaschen werden kann. Bey dem Waschen sey die Hausmutter selbst gegenwärtig, auf daß von denen Wäscherinnen mit Seife und der Wäsche gehörig umgegangen, rein gewaschen, gut gespült ꝛc. werde, und jeder bey der Arbeit fleißig und

geschwinde sey, um sie so bald als möglich zu beendigen. Nach der Wäsche, wenn alles trocken, gerollt, geplättet ꝛc. ist, lege man jede zusammen gehörende Stücke bey einander, zähle sie nach dem Waschzettel über, daß nichts daran fehle, und lege ein jedes an seinem ihm bestimmten Orte auf die Seite. Was bey dem Waschen einer jeden Art von Zeug noch besonders zu wissen ist, soll in einer eigenen Abhandlung nachfolgen.

Vom Spinnen, Bleichen und Weben der Leinwand muß die Hausmutter eben so gut, wie von andern Dingen, unterrichtet seyn, und wenn sie das leztere gleich nicht selbst thun kann, so muß sie doch ein jedes Zeug, so gewebt ist, zu beurtheilen wissen, es sey von Wolle, Seide, Leinen, oder Baumwolle; besonders wird solches von ihr in Absicht der Leinwand verlangt, deren Güte sie genau und was oder wie viel dazu erforderlich ist, muß bestimmen können.

Das Spinnen und Bleichen aber ist ihre ganze Sache, die sie aus dem Grunde verstehen muß, weil alles unter ihrer Aufsicht und nach ihrer Anordnung geschehen, auch nichts ohne daß es durch ihre Hände gehe, beendigt werden muß.

Nähen und Stricken sind zwey eben so unentbehrliche Künste eines Frauenzimmers, die sie vollkommen verstehen muß, nicht allein um selbst die in der Wirthschaft vorfallende Nähereyen und Strickereyen, so viel möglich und es die Zeit bey andern Geschäften

erlaubt,

erlaubt, zu besorgen, sondern auch, wenn über andere die Aufsicht darin zu führen, sie zurecht zu weisen und unterrichten zu können.

Jedoch nicht das Nähen allein, sondern auch was zu einem jeden Kleidungsstücke, es werde von wollnen Zeugen oder Leinwand gemacht, erforderlich ist, muß sie wissen und besonders bey Leinenzeugen, zuschneiden können, um alle Vortheile dabey zu benutzen; deshalb auch eine Hausmutter alles Haus- und Leibleinen, als Tischtücher, Ueberzüge, Gardinen, Hemden ꝛc. selbst zuschneiden muß, und es nie einer andern überlassen sollte, woraus erhellet, wie nöthig es sey, daß sie wisse, wie viel zu einem jeden Dinge erfordert werde.

Kleider zu verfertigen, gehöret eigentlich denen Schneidern, aber doch muß eine Wirthin auf keine Weise ganz unwissend hierin seyn, was von dieser oder jener Art Zeuge, nach Verhältniß seiner Breite, zu einem oder dem andern Kleidungsstücke gehöre, weil sie sonst leicht hintergangen werden, oder sich in ihrer Rechnung irren kann.

Es sind der Verrichtungen, die in der Hauswirthschaft vorfallen, und der Hausmutter obliegen, außer den bereits erwähnten, noch viel mehr, als das Seifesieden, Lichtziehen, Obstbacken, Einmachen ꝛc. die ich hier nicht erwähne, theils weil ich noch in der Folge davon reden werde, theils weil ich befürchte, jetzt zu weitläuftig zu werden und auch glaube, daß die angeführten

Verrichtungen hinlänglich sind, um zu zeigen, was eine gute Hausmutter alles zu verrichten auf sich habe, wenn sie ihr ganzes Hauswesen recht führen und vorstehen will.

Ich wiederhohle nur noch zum Beschluß dieses, daß sie sich äusserst angelegen seyn lasse, durch ihr eigenes gutes Beyspiel andern so vorzugehen, daß sie ihr darin zu folgen genöthigt werden. Sie selbst muß die erste und die letzte bey der Hand seyn und ihre Arbeiten mit Fleiß und Vergnügen verrichten, denn so wird ihr das Gesinde auch darin nachfolgen und mit mehrerm Vergnügen arbeiten, wenn es siehet, daß seine Aufseherin sich vor nichts scheuet und jede Arbeit mit anfassen hilft. Besonders aber richte sie alle ihre eigenen und die Arbeiten des Gesindes so ein, und in solcher Ordnung, daß eine immer der andern folge und die nöthigsten Geschäfte nicht hintenangesetzt oder gar vernachläßigt werden. Jede Woche und jeden Monath sehe sie ihre Rechnungen durch und untersuche, ob sie bey ihrer Wirthschaft etwas ersparet, oder zugesetzt habe, und worin das letztere liege; hat sie denn den Fehler herausgefunden, so muß sie ihn in der nächsten Woche oder Monath wieder ins Gleichgewicht zu bringen suchen. Auf solche Weise nur kann sie rechnen, daß sie mit ihrem bestimmten Wirthschaftsgelde bis zu Ende des Jahres reiche, da sie denn am Schlusse, wenn sie außerdem alle ihre Pflichten beobachtet, mit dem größten Rechte den Nahmen einer guten und vortreflichen Hausmutter verdienet.

Einige vorläufige Regeln und Bemerkungen.

Vom Blanchiren.

Alles Fleischwerk, es sey wild oder zahm, in kleine oder große Stücke zerhauen, insonderheit was zum Kochen soll gebraucht werden, muß vorher also zubereitet werden: Erstlich wird es in kleine oder große Stücke zerhauen, wie man es haben will, und nachdem es gebraucht werden soll; dann ein oder zwey Stunden ein paar mal in reinem Wasser wohl ausgewässert, und mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, daß es bestarret. Große Stücke kann man wohl einmal aufkochen lassen, kleine Stücke aber, als zu Fricassee oder zu sonst etwas, muß man nicht aufkochen lassen, es geht sonst zuviel Kraft mit heraus; daher läßt man es nur gerne so weit kommen, daß es eben bestarret. Dann thut man es in kaltes Wasser, wischt große Stücke mit einem saubern Tuche ab, und putzet, was zu kleinen Stücken gehauen ist, sauber aus, so ist es zum fernern Gebrauche recht.

Verschiedene Gartengewächse und andere Sachen mehr, müssen auch zuweilen, nach den Umständen, blanchiret, oder vorher in Wasser einmal aufgekocht werden.

Von der abgeriebenen Butter.

Die abgeriebene Butter wird zu vielen Sachen gebraucht, und ist also nöthig, daß man es ein vor allemal wisse, wie man solche bereiten muß. Man nehme die Butter, welche entweder nach Gutdünken oder nach dem Gewichte angewiesen werden wird, und wasche das Salz rein heraus. Dann thue man sie in eine Casserolle oder Pfanne, halte sie gegen das Feuer oder nur auf heiße Asche und rühre sie immer, bis sie wie ein Brey wird. Man muß die Butter nicht schmelzen oder dünner, als einen mittelmäßigen Brey werden lassen, auch nicht dicker oder steifer; man kann solches mit einer gelinden Wärme stets mäßigen, und dann immer rühren, bis sie recht zähe wird, und kleine Bläschen kriegt, so ist sie zum fernern Gebrauch recht. Auch kann man die Butter, insonderheit wo sie sehr salzig und unrein ist, schmelzen, und das Unreine sinken lassen, dann abklären, und an einem kühlen Orte immer nach einer Seite rühren, bis sie wie eine Pomade oder wie ein Brey wird, so ist sie auch recht.

Vom eingeweichten Weisbrode.

Das eingeweichte Weisbrod braucht man zu vielen Sachen, dessen Zubereitung darinnen besteht, daß man die rechte braune Kruste ganz dünne abschneidet, das Brod in vier oder sechs Stücke schneidet, in Sahne, Milch oder Wasser thut, und wohl weichen läßt, dann mit rein abgewaschenen Händen herausnimmt, und

ganz ausdrücket, endlich mit den Händen klein von einander reibet, und gebraucht, wozu es nöthig ist.

Vom Legiren.

Legiren heißt und bedeutet eigentlich eine Speise oder Tunke zulezt beym Anrichten sämig machen, und solches geschiehet mit Blut, mit Eidotter, und auch mit einem Stücke ausgewaschener Butter.

1) Mit Blut.

Wenn man etwas schwarz kochet, als Gänse, Enten, Tauben, auch Fische, welche blutreich sind, als Karpfen, Schleyen, Aal und dergleichen, so hebt man das Blut auf, und rühret dasselbe mit ein wenig Sahne oder Eßig klein, nachdem die Speisen sind, und zulezt, wenn man anrichten will, wird solches darein gerühret und also sämig gemacht.

2) Mit Eidotter.

So verfährt man auch, wenn man einige Eidotter ausschlägt, solche entweder mit süsser Sahne oder Weineßig, Wein oder Fleischsuppe, nach Beschaffenheit der Speisen klein rühret und zulezt eine Speise damit sämig machet.

3) Mit Butter.

Was man mit Butter legiren will, es sey eine Speise oder Tunke, macht man zurecht, wie sichs gehöret, aber ein wenig dünner, als es sonst seyn müßte; und wenn man anrichtet, und das Fleisch herausgenommen

men hat, so nimmt man ein kleines Stück frisch ausgewaschene Butter, drücket es ein wenig platt, kehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur eben auf gelindem Feuer ein wenig ab, als wenn man sonst eine Buttertunke abrühret, es giebt solches einen guten Geschmack; und so legiret man, wenn man zulezt etwas sämig machen will.

Coulli zu machen.

Coulli ist eine sämige durchgestrichene Kraftsuppe, welche man zu Suppen, Brühen und vielen andern Sachen gebraucht, und in großen Küchen unentbehrlich ist. Wo es aber nicht darauf ankommt, muß man sich in Ermangelung, oder da, wo nur eine Kleinigkeit erfordert wird, mit weiß und braungebranntem Mehl, welches man, nachdem die Sache ist, wozu es soll, mit Bouillon abrührt, oder mit etwas Braten-Jus und Soja, und zu Krebssuppen Krebsbutter nehmen.

Vom Abschwitzen.

Abschwitzen heißt eigentlich so viel, wenn man etwas, es sey Fleisch oder Gartengewächs, oder was es wolle, mit einem Stückchen Butter zum Feuer setzet, und es in seiner eigenen Tunke verdeckt auf gelindem Feuer entweder ganz gar, oder nach Beschaffenheit der Sachen nur etwas abschwitzen läßt, welches bey vorkommenden Sachen schon angezeigt werden wird.

Vom Mitonniren.

Dieses kommt bey allen Suppen vor, und bestehet darinnen: Wenn man eine Suppe verfertigt hat, und

bald

bald anrichten will, so legt man Brod in die Schüssel, wo die Suppe hinein soll, entweder geröstete Semmelscheiben oder Kruste oder geraspeltes Brod, oder, nach Beschaffenheit, ein ganz geraspeltes Brod. Wenn man ein ganzes Brod einlegt, so muß man erstlich unten ein kleines Loch machen, und etwas von den Brosamen herausnehmen; alsdenn gießet man gute, kräftige klare Fleischbrühe ganz kochend heiß darauf, und sezt es mit einem niedrigen Dreyfuß auf Kohlen, oder eine Gluthpfanne, mit einer andern Schüssel zugedekt, läßt es ein wenig langsam einkochen, und gießt hernach darüber; und dies heißt: das Brod vorher mitonniren. Wenn man aber die Suppe in einer Porzellanschüssel anrichten will, welche man nicht auf das Feuer setzen kann, so legt man das Brod darein, und gießt die klare Fleischbrühe kochend heiß darauf, deckt es dann gleich zu, sezt es gegen das Feuer, und läßt es also mitonniren, oder einziehen.

Vom Abschäumen.

Wenn man den Schaum und das Unreine, so von dem Fleische sich losreisset und aufsteiget, vermittelst eines Schaumlöffels abschöpfet, damit die Brühe von allem zähen Schleim gereinigt werde, so heißt dies abschäumen.

Von Suppen.

Bouillon.

Zu vier Pfund Rindfleisch, drey Pfund Kalbfleisch und einem alten Huhn nimmt man acht Quart Wasser.

Das

Das Fleisch wird nicht gewässert, sondern blos reinlich abgepuzt und abgewaschen und in einem irdenen Topfe oder Kessel mit kaltem Wasser an das Feuer gesezt. Sobald die Bouillon ausgeschäumet hat, thut man eine Staude Sellerie, eine auch wohl zwey Borre, ein paar Mohrrüben und Petersilienwurzeln, ein halbes Quentchen ganzen Ingwer, nebst einem grünen Lorbeerblatte und ein paar Zwiebeln daran. Schnell darf eine Bouillon niemals kochen, denn dadurch wird sie trübe, da es im Gegentheil eine klare Bouillon giebt, wenn sie im beständigen langsamen Kochen erhalten wird. Wenn sie vier Stunden zugedekt gekocht hat, so kann sie nach Gefallen verbraucht werden.

Sollte man das Stück Rindfleisch mit zur Tafel geben wollen, so nimmt man anstatt eines Stückes von vier Pfund ein grösseres, und dann kann auch das alte Huhn wegbleiben.

Eigentlich wird ein Bouillon niemals gesalzen, ob es gleich manche thun; denn die Speisen werden dadurch am ersten versalzen. Will man das Stück Fleisch mit zur Tafel geben, so kann man es in einer Braise vor dem Anlegen anlegen, gehörig salzen und langsam kochen lassen.

Bouillon auf Reisen.

Man nimmt zwölf Pfund Rindfleisch, welches saftig, nicht zu fett, aber auch nicht zu mager ist; einen guten Markknochen, der in Stücke gespalten ist; einen Kalbsfuß und zwey alte Hähne mit ihren Knochen,

welche

welche im Mörser klein gestoßen worden; ein halbes Quentchen Muskatenblumen; zwanzig Körner weißen Pfeffer und eben so viel Jngwer; endlich vier oder fünf Lorbeerblätter, gießt darauf so viel Wasser, als man zu einer guten starken Fleischbrühe ordentlich nehmen muß. Alles dieses koche man zusammen in einem irdenen Topfe, den man gut zudecken muß, lasse es auf einem gelinden Kohlfeuer zwölf Stunden lang kochen, rühre es dann und wann wohl um und schäume es ab; hierauf seige man es durch ein härenes Sieb, lasse es kalt werden und nehme alles Fett rein ab, setze die Gallerte in einem irdenen Topfe auf ein Kohlfeuer und koche sie so lange, bis alles wohl eingekocht ist und dicke wird; sodann schütte man es auf eine Schüssel, schneide das Geronnene in Stücke wie Kuchen, welche man auf einer irdenen Schüssel in einem Backofen, wenn das Brod heraus und derselbe nicht mehr zu heiß ist, troknen läßt und zum Gebrauch verwahret. Man muß sich jedoch wohl vorsehen, daß die Kuchen nicht verbrennen.

Auf eine andere Art.

Man nimmt eine Kalbskeule und ein junges Huhn und zerkocht es ganz. Wenn man hernach die Bouillon hat durch ein Tuch laufen lassen, so thut man sie in ein zinnernes oder silbernes flaches Becken, sezt sie auf ein kleines egales Holzkohlenfeuer und läßt sie mikonniren, muß sie aber oft umrühren, damit sie nicht anbrenne, und die sich oben setzende Haut zertheilen, um die Ausdampfung nicht zu hindern. Damit fährt

man

man fort, bis sie zur Gelee wird. Hierauf setzet man das Becken, welches man mit einem blechernen Deckel, der oben eine Röhre hat, bedecken muß, auf ein Gefäß, nachdem es mit siedendem Wasser angefüllt ist, über das Feuer. Dadurch wird die Wärme zusammen gehalten, und die Feuchtigkeit dünstet aus. Man muß aber auch dann und wann den Deckel abnehmen, um die Gelee umzurühren, welche man durch gelinde Wärme des Wassers mitonniret, so lange bis die Gelee wie ein starker Leim wird, welches geschiehet, wenn sie einige Stunden gekocht hat. Man nimmt sie alsdenn vom Feuer und läßt sie kalt werden. Auf diese Art wird die ganze Substanz von gedachtem Fleische zu einer kleinen Portion. Man schneidet diese in drey Finger lange und breite Stücke und verwahret sie, jedes in ein besonderes Papier gewickelt, an einem trockenen Orte,

Diese trockene Gallerte, sie mag nun auf die eine oder andere Art bereitet worden seyn, hält sich einige Jahre, ohne zu schimmeln. Man kann damit an allen Orten in der Geschwindigkeit die stärksten Kraftbrühen machen. Auch kann man in dem warmen Wasser, in welches man sie thut, wenn man sie auflößt, vorher Körbel, Spinat oder Sauerrampf kochen. Auf eine Portion heißes Wasser oder Kräutersuppe, die soviel, als zwey gute Suppenteller voll ausmacht, thut man ein Loth dieser Fleischtafeln und rühret die Brühe so lange im Feuer um, bis dieses Stück vom Täfelchen ganz aufgelößt ist. Man kann auch Salz hinzuthun, wenn man will, Eyer und Semmel. Diese Suppe schmeckt sehr gut und ihre Farbe ist röthlich.

Mark.

Marksuppe und Rinderbrust in einer Suppe.

Auf zwanzig Personen nehme man eine zehn Pfund schwere Rinderbrust und zwey Pfund Markknochen, es müssen aber Röhrknochen seyn, in welchen das weiche Mark befindlich ist. Auch nimmt man zur Beylage der Rinderbrust noch ein halbes Bund Butterknochen. Man sezt die Rinderbrust in einem geräumigen Topfe mit Wasser und Salz an das Feuer, schäumet das Fleisch recht rein, thut alsdenn etliche Mohrrüben und Petersilienwurzeln, doch nicht mehr als drey Stücke von jedem, ingleichen eine Pastinakwurzel dazu und läßt es immer langsam kochen, gießet aber gleich so viel Wasser darauf, als man Brühe zu gebrauchen denkt. Alsdenn nimmt man schöne Zuckerwurzeln und schneidet sie in Stücke, einen halben Finger lang, kocht sie nur einmal auf, nimmt darauf zwey Eyer, etliche Tropfen Milch und etwas Mehl, rühret es unter einander, daß es ein Teig, so dicke, als Apfelscheiben wird, wendet die Zuckerwurzel darin um, bäckt sie in abgeklärter Butter aus und legt sie in einen Durchschlag, daß sie abtrocknen. Wenn die Rinderbrust gar ist, so legt man dieselbe in einen breiten Schmortopf an die Seite, wo sie beym Anrichten unten auf die Schüssel kommt, legt auf den Boden des Topfs Citronenscheiben, und ein Stück holländische Butter. Dann nimmt man zwey gewäßerte Heringe, welche eine Stunde im Waßer gelegen haben, zieht ihnen die Haut ab, schärbt sie mit Butter fein, ein Viertel Sardellen, welche gleichfalls eine Stunde gewäßert, und recht fein geschärbt sind,

ein

ein halb Nösel weißen Franzwein und von der Fleisch-
brühe darzu, welche aber von dem Fleische abgeschöpft
werden muß; ehe die Mohrrüben und Petersilienwur-
zeln daran kommen. Mit dieser Brühe läßt man das
Fleisch so lange langsam kochen, bis es völlig weich ist.
Hierauf brate grüne Petersilie in Butter aus, und laße
sie in einem Durchschlage abtrocknen. Wenn du anrich-
ten willst, so gieße die Brühe zur Suppe durch ein fei-
nes Haarsieb, thue sie wieder in den Topf und lege das
Mark hinein, damit es aufkocht. Es wird bald gar
und verkocht sich, wenn es lange kocht. Sodann nimm
es heraus, stich es in Stükchen, in der Größe der Sem-
melklöschen, ab, lege es nebst den ausgebackenen Zu-
ckerwurzeln und abgekochtem Blumenkohl in die Terrine
und richte die Brühe darüber an. Willst du sie etwas
sämigt haben, so nimm das Gelbe von vier Eyern,
quirle es mit einer Messerspitze voll Mehl recht klein,
und gieße es vor dem Anrichten in die kochende Brühe;
röste Semmelscheiben recht gelbbraun und gieb sie bey
der Suppe warm zur Tafel. Das Stück Rindfleisch
richte zum Voressen an; schneide die Brust oben ein,
lege immer in einen Schnitt halbe Zitronenscheiben und
in den andern gebratene Petersilie, thue etwas Brühe
auf die Schüssel und garnire sie mit ausgebackener Pe-
tersilie und länglich geschnittener Citronschale. Allein,
man muß zu derselben etwas Semmelkrumen thun, da-
mit sie dicke wird; dann giebt man die übrige
Brühe in der Sauciere herum. Auf diese Art schmeckt
die Rinderbrust weit kräftiger, als wenn man sie blos
kocht und die Brühe apart macht.

Suppe von Markknochen auf Sächsische Art.

Der Markknochen wird der Länge nach von einander gehakt, zusammengebunden und mit Fleisch gekocht, vier in Butter gebratene Tauben, Spitzmorgeln, Petersiliewurzeln mit dem grünen, und Sellerie mit den grünen Herzen darzu gethan, und wenn es gar ist, geriebene Semmel und Butter. Endlich legt man geröstete Semmelscheiben in die Schüßel, das Markbein in die Mitte, die Tauben um das Bein herum, Sellerie und Morgeln dazwischen, und gießt von der grünen Petersilie einen Kranz um den Rand und über die Suppe.

Sago mit Milch.

Der Sago wird einigemal abgewaschen, mit abgekochter Milch an das Feuer gesezt, (zu einem Pfunde Sago nimmt man drey Quart Milch) und nach Belieben etwas Zucker und Milch darzu gethan. Wenn der Sago in der Milch recht ausgequollen und dick gekocht hat, so wird derselbe mit Eiern abgezogen und warm oder kalt angerichtet. Läßt man nur die Milch nicht zusammenlaufen, so ist dies eine gute Suppe

Sago mit Jus.

Man nimmt ein halb Pfund Sago, wäscht ihn mit kaltem Wasser drey bis viermal ab und kocht ihn in ein paar Quart Wasser eine gute Viertelstunde, gießt dann den Sago auf ein Haarsieb, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab und läßt ihn ablaufen. Unterdessen muß man drey

Quart Jus durch eine Serviette klar durchlaufen lassen, thut hierauf den Sago in eine Kaßerolle und läßt diese Suppe, nebst den gehörigen Suppenkräutern, als ein wenig Sauerampfer, Kerbel, Portulac, das Gelbe von Kopfsallat, die klein gehackt werden müssen, eine halbe Stunde lang gelinde aufkochen, reibt eine halbe Muscatennuß darein nnd thut geröstete Semmelscheiben oder geröstet Milchbrod in die Terrine.

Jus.

Hierzu nimmt man ein paar Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Hammelfleisch und ein halb Pfund magern Schinken. Die Hälfte mehr Fleisch macht die Jus stärker. Den magern Schinken und das Fleisch schneidet man in Scheiben, legt es auf den Boden einer flachen Kaßerolle, thut Wurzelwerk, Zwiebeln und ein grünes Lorbeerblatt, auf die Art, wie bey dem Bouillon ist gemeldet worden, daran und schöpft zwey Anrichtelöffel voll fetter Bouillon darauf.

Dieses Fleisch läßt man auf einem gelinden Kohlenfeuer angehn, d. h. nach und nach braun werden. So bald es nun anfängt recht zu braten, und das Fleisch ist von unten braun, aber nicht verbrannt, und die Kasserolle mit einer braunen Rinde bedeckt, so wird die Jus gut; alsdenn füllet man drey Quart Bouillon und zwey Quart Wasser darauf, läßt sie drey bis vier Stunden von einer Seite am Feuer langsam kochen und schäumet sie wohl ab. Ist sie nun gut, so gießt man sie durch eine Serviette.

Kräutersuppe mit verlohrnen Eiern.

Zu dieser Suppe läßt man ein halb Pfund Butter schmelzen, darinnen das gelbe Herz von zwey Salat-Köpfen, eine Hand voll Sauerampfer, Portulac, Spinat, Kerbel, einiges würflich geschnittenes Wurzelwerk und ein viertheil Pfund Mehl schwitzen. Dieses wird mit vier Quart Bouillon, oder guter Fleischbrühe klar gerührt, worauf man diese Suppe so lange kochen läßt, bis die Kräuter darinnen recht weich geworden. Alsdenn werden acht Eidotter in einer Theekumme voll Wasser klar gerührt, womit die Suppe, wenn man anrichten will, abgezogen wird. In die Suppe thut man nun noch Semmelscheiben und verlohne Eier. Haben die leztern einigemal im Wasser aufgekocht, so kühlt man sie in kaltem Wasser ab, und legt sie in die Suppe, in welche man noch ein wenig Muskatennuß reibt.

Suppe von Kopfsallat mit einem alten Huhn.

Man nehme die besten Herzen von ohngefähr sechs Kopfsallatstauten, schneide sie recht fein, koche sie in Wasser ab und streiche sie dann auf ein Haarsieb. Hierauf läßt man ein halb Pfund Butter in einer Kasserolle zergehen, thut sechs Loth feines Waizenmehl darauf und läßt den Sallat darin schwitzen, rührt ihn mit vier Quart Bouillon klar und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen. Ist die Suppe gar gekocht, so rührt man sie mit acht Eiern ab, und giebt sie nebst dem alten Huhn zur Tafel.

Suppe von grünen Erbsen mit jungen Hühnern.

Man richtet vier junge Hühner zu, kocht sie einigemal in Bouillon auf und bricht drey Metzen junge Schoren aus. Die feinsten von diesen Erbsen schwitzet man in einer Kasserolle mit einem Stücke Butter, thut einen Eßlöffel voll Mehl darzu, nach Belieben auch etwas Zucker, rühret dieses mit einem Quart recht guter Bouillon klar, legt hierauf noch ein Bund Pfefferkraut und Petersilie, wie auch einige junge Hühner hinein und läßt es weich kochen. Die größern Erbsen werden mit Pfefferkraut, gelben Kopfsallat und Semmelkrusten, einem Viertel Pfunde Butter und sechs Loth Mehl geschwizt, mit drey Quart Bouillon aufgefüllt, eine Stunde langsam gekocht, und wenn man einige Mohrrüben hinzu gethan hat, so streicht man alles durch ein Haarsieb. Sobald die jungen Hühner weich sind, werden sie in die Terrine gelegt, die grünen Erbsen nebst der andern Suppe heiß darüber angerichtet, und etwas Muskatennüß darein gerieben.

Linsensuppe mit wilden Tauben.

Die reingemachten wilden Tauben werden gespickt und gebraten, und die Linsen gekocht. Wenn sie gut sind, wird die Brühe davon (es versteht sich, daß man sie in einer guten Bouillon oder Fleischbrühe gekocht hat) in einen andern Hafen gegossen, in aufgekochtem Milchrahme zerrühret und an die Suppe gegossen. Die übrigen Linsen läßt man indeß an einem warmen Orte stehen, damit sie heiß bleiben. Man thut sodann die

Tau-

Tauben in die Schüssel, belegt den Rand mit Linsen und magern, apart in Wasser gekochtem Specke und gießt die Suppe in eine andere Schüssel über gebähte Semmelschnitte.

Suppe mit Aal auf Französische Art.

Der große Aal wird abgezogen, in länglichte Stücke geschnitten, mit feinen Kräutern, vermischtem Gewürze und klein geschnittenen Zwiebeln an die zerlaßene Butter in eine Kasserole gethan, ein wenig geröstet; und dann in einen Topf an eine gute Fleischbrühe gethan. Wenn er gut ist, richtet man ihn in einer flachen Schüssel an, drückt auch Citronensaft darauf und gießt die Brühe in eine andere Schüssel über gebähtes Brod oder geröstete Semmelschnitte.

Französische Suppe.

Nimm allerhand gutes Fleisch, junge Hühner, Tauben, Karpfen, Zungen, Hecht-Lebern und andere gute Sachen; thue, nebst klein geschittenen Speck, beliebigen Küchenkräutern, Lauch, Petersilie, Schnittlauch, Pistazien, Mohrrüben, grüne Erbsen, Spargel, alles in einen Topf, koche es und richte die Brühe über in Schmalz geröstete Weisbrod-Schnitte an, das übrige alles aber lege darauf her.

Suppe von Vögeln mit Champignons.

Man nimmt Kriechenten oder andere Vögel von dieser Gattung, spickt sie mit Specke, und bratet sie erst halb, oder thut sie mit dem zerlaßenen Specke in die

Kasserolle, und röstet sie mit Gewürz und Zwiebeln, und thut sie dann in einen Topf oder Kessel an eine siedende gut gewürzte und kräftige Brühe. Dann werden Champignons würfelig geschnitten und in eben dem Specke, in welchem die Enten oder Vögel geröstet worden sind, mit ein wenig Mehl gebräunet und wenn sie halb gut sind, an die Enten gethan. Sind die Enten oder Vögel gut, so gießt die Brühe davon ab in eine andere Kasserolle, macht kleine runde Klöschen von allerley zarten mit Speck und Zwiebeln klein gehacktem Fleische, worzu man ein wenig Mehl, Salz, Gewürze und Eyer nimmt, und kocht sie daran; legt dann die Enten oder Vögel in die Schüssel, zieret den Rand mit feinen Kräutern, Wurzeln, Champignons und Klöschen und gießt die Brühe darauf.

Kraftsuppe.

Man setzet ein und ein halb Maaß Wasser an das Feuer, in welches, wenn es kocht, gut geriebener Semmel gethan wird. Dieses muß so lange kochen, bis es wie guter dicker Habergrütze ist. Alsdenn nimmt man ein halbes Nösel oder eine halbe Bouteille weißen Wein, ein halbes Nösel, oder eine Bouteille schwarzes Kirschwasser, die Schaale von einer Citrone und ein Stück ganzen Zimmet, läßt es noch einmal aufkochen, quirlt dann von zwey Eiern das Gelbe, den Saft einer Citrone, etwas geriebenen Zucker und einen halben Löffel voll Mehl in einen Topf, und die Suppe wieder hierzu, und wenn es wieder anfängt zu kochen, richtet man die Suppe an.

Krebssuppe und Zubereitung einer aufzubewahrenden Krebsbutter.

Man nehme Krebsschaalen nebst den kleinen rothen Beinen, das Schwammigte aber am Bauche, wo die Beine gesessen haben, thut man hinweg, wäscht die reine rothe Schaale sauber ab, stößet sie in einem Mörser ganz klein, thut nach Verhältniß der Krebsschaalen ein gutes Theil Butter in eine Casserolle und läßt sie recht heiß werden; dann wirft man die gestoßenen Krebsschaalen darein und läßt es eine gute Weile braten. Man kann auch zugleich etwas Zwiebeln und geschnittene Peterfilie dazuthun, rühret und schüttelt es oft um, und gießt dann ein wenig Fleischbrühe oder kochend Wasser daran. Man lasse es etwas durchkochen und gieße es durch ein Sieb, drücke die Schaalen mit einem Löffel rein aus und lasse es kalt werden; darnach kann man die Butter abnehmen, zusammenschmelzen und zu verschiedenem Gebrauche aufbewahren.

Will man diese erwähnte Butter zu einer Suppe zubereiten, so schmelze man die Butter und rühre soviel Mehl daran, als man meynt, genug zu haben, lasse es wohl durcheinander braten, schüttele es um und lasse es auf dem Kohlfeuer zugedeckt stehen. Es schadet nicht, wenn es sich auch unten ansetzt, wenn es nur langsam geschieht und nicht bräunlich wird. Hierauf gieße man Fleischbrühe darzu und gieße es durch ein Sieb, so hat man eine gute Krebscuillige. Von den Krebsköpfen kann man einige füllen, gar kochen und zu der Couillige thun, auch sonst noch einige feine Sachen

darzu mischen. Man darf diese Couillige, wenn sie durchgestrichen ist, nicht wieder kochen lassen, sondern muß sie, wie die vorige, bis zum Anrichten gegen das Feuer kochend heiß halten, so bleibt sie durch und durch roth und schön; sonst aber theilt sie sich und alles Roth ist sodann oben. Alles, was man sonst von Kleinigkeiten, als: Sellerierwurzel, Petersilienwurzeln, auch kleine Fleischklumpen, oder sogenannte Fricadellen mit in die Suppe haben will, präpariret und kochet man vorher besonders, und thut es zulezt mit den gefüllten Krebsköpfen in die ganz fertig gemachte Couillige oder Krebssuppe. Um die Krebsköpfe zu füllen, kann man auf folgende Art ein wenig Farce machen. Nimm das Krebsfleisch aus den großen Scheeren und thue einige Fische darzu: es ist gleichviel, was es für Fische sind, roh, oder gekocht, oder gebraten, aber von den Gräten gereiniget. Hat man keine Fische, so nehme man ein wenig Kalb- oder Hühnerfleisch, roh oder gekocht, wie man es haben kann, hacke es fein durcheinander, mische ein wenig abgeriebene Butter, geweichtes Weisbrod, klar gehackte Petersilie, Citronenschaalen, Salz, ein wenig Gewürz, und ein paar Eidotter, oder weich abgerührte Eier darzu, fülle die Köpfe damit, koche es ein wenig ab, und thue es zu der Couillige. Die Suppe, worinnen man die Köpfe, Sellerie und Petersiliewurzeln, auch junge Erbsen, Fleischklümpchen, und was man darein haben will, vorher abgekocht und durch ein Sieb geschlagen hat, kann man auch zu der Couillige gießen, soviel als es wegen der Sämigkeit leiden kann, daß sie nicht zu dünne wird; die übrige kann

man

man durch ein kleines Sieb schütten, in die Suppenschüssel gießen und mit zum Mitonniren gebrauchen, es giebt einen guten Geschmack. Das Brod mitonniret man auf folgende Art: Man nimmt die Rinde von der Semmel, gießt etwas Brühe darauf und läßt es langsam auf einem Kohlfeuer einziehen, so daß es ganz durchweicht. In die Suppe kann man legen, was man will, z. B. farcirte Karpfen, Hechte, Tauben u. d. gl. richtet es dann vollends an und thut die Krebsschwänze mit hinein.

Kapernsuppe.

Nimm Kapern, denen vorher die Stiele abgerupft worden sind, kleine Rosinen und Zucker, gieße darauf Wein und Hühnerbrühe; röste sodann würflig geschnittene Semmel in Schmalze, thue es an die Suppe, lasse es damit aufsieden und richte es an.

Suppe von Kapaunen mit gefüllten Zwiebeln.

Man kocht eine gute kräftige Suppe mit einem oder zweyen Kapaunen, einigen Stücken Kalbfleisch und Kräutern; alsdenn macht man viel Zwiebeln rein, (die großen weißen sind darzu am besten) läßt sie im Wasser ein paarmal aufkochen, drückt ohngefähr die Hälfte heraus, daß durch eine jede Zwiebel ein rundes Loch kömmt, und stopft es mit Farce wieder voll; dann macht man ein wenig Mehl gelbbraun, thut die Zwiebeln darein, schüttet ein wenig Suppe darüber und läßt sie langsam gar kochen. Wenn man anrichtet, so

setzt man die Zwiebeln auf dem Rande der Schüssel herum; es sieht gut aus, und schmeckt vortreflich. Wer gerne Zwiebeln ißt, kann auch die Zwiebelsuppe mit in der Kapaunensuppe genießen; auch kann man die Zwiebeln ungefüllt also machen.

Weinsuppe.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit süsser Sahne, dann mit einem Eie und ein paar Dottern an, thut ein Stückchen Butter daran, gießt Wein und halb soviel Wasser dazu, bis es die gehörige Dicke hat, Zucker, bis es süß genug ist, und Zimmet nach Belieben; läßt es unter beständigem Umrühren einige Walle thun, und richtet es über Weckenschnittlein oder in Schmalz gerösteten Brödlein an.

Weinsuppe mit einem Berge von geriebenem Brode.

Man reibet einen guten Theil guten ausgebackenen Roggenbrodes, auch, wenn man will, etwas Weisbrod darunter, bratet es in Butter, und mischt zuletzt ein wenig Zucker darunter, und drücket es, weil es noch warm ist. Dann nimmt man zwey Theile Wein und den dritten Theil Wasser, kocht es mit Zucker, gestossenem Zimmet und Cardamom, und querlt alsdann einige Eidotter hinein. Diese Suppe gießt man über den Berg, und kann ihn dann mit candirten Pommeranzenschalen, eingelegten Berberizen und Hahnbutten auszieren. Auch kann man diese Suppe auf eben diese Art von Bier machen; ingleichen kann man in den

Brodberg Corinthen thun und ihn mit abgeschälten Mandelstriemen bestecken.

Reissuppe mit Wein.

Man kocht den Reis erstlich in Wasser gar, daß er ein wenig dicke wird, dann gießt man Wein, kleingehackte, oder geriebene Citronenschalen, Salz, Zucker, gestossenen Zimmet, Cardamom und ein Stück Butter hinzu, kocht alles etwas durch und rührt es zuletzt mit ein paar Eidottern ab. Auch wird eine solche Suppe von gröblich gemalnen Reis auf folgende Art gemacht: Man rührt ihn zuerst mit kaltem Wasser an und alsdenn in das gekochte Wasser hinein, sonst wird er kleistrich. Während des Kochens muß man ihn oft umrühren, sonst brennt er leicht an; man kann auch Corinthen darein thun, und es, wie vorher, zuletzt mit ein paar Eidottern abrühren.

Weinsuppe mit Bisquit.

Man rührt sechzehen Eidotter mit zwey Quart Franzwein klar, thut Zucker, ein Stückchen Zimmet dazu, und kocht es auf dem Feuer einmal auf, doch unter beständigen Umrühren; denn sonst läuft sie zusammen. Man kann auch etwas Wasser unter den Wein nehmen. Zur Suppe werden Plätzchen oder Bisquit gegeben.

Kalte Aepfelsuppe.

Die Aepfel werden ungeschält in Stücke zerschnitten, denn die Aepfelschalen geben eine Gallerte; daher ist es

es besser, man schält sie nicht, sondern wäscht sie nur mit Wein und Wasser, wo man auf ein Schock Aepfel ein Quart Wein und ein Quart Wasser nimmt, kocht sie weich und thut etwas Zimmet daran. Wenn die Aepfel recht weich sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen. Man thut Zucker daran und giebt sie kalt zur Tafel.

Mandelsuppe.

Man reibt die Mandeln, wenn sie von den Schalen abgesondert worden sind, klein, schlägt sie mit Wein durch ein Haartuch, wirft Zucker hinzu, und läßt sie aufsieden; alsdenn gießt man sie über in Würfel geschnittenes Weisbrod und überstreut es mit Zucker und Muskatenblumen.

Bisquitsuppe mit Milch.

Reibet den Bisquit auf einem Reibeisen, stoßt alsdenn abgebrühte Mandeln in ein wenig Zimmetwasser recht fein, und thut beides in die kochende Milch, es muß hiervon dicke genug werden. Man kann auch Zimmetwasser und Zucker darzu thun.

Hagebuttensuppe.

Auf zwölf Personen nimmt man ohngefähr ein und ein halbes Pfund trockene und gewaschene Hagenbutten, welche man in einem drey Quart Wasser haltenden Topfe an das Feuer setzt, und ein Stück Zimmet und die Schaale von einer Citrone hinzuthut. Sind die Hagebutten weich gekocht, so streicht man sie durch ein Haar-

sieb oder einen Durchschlag in einen grössern Topf, thut nach Belieben Zucker darzu, kocht sie mit zwey Quart Wein noch einmal auf, daß die Suppe dicklig wird, richtet sie an, und giebt sie mit Semmelscheiben heiß zur Tafel.

Citronensuppe.

Man nehme eine beliebte Anzahl Citronen, schneide sie in Scheiben, und eine jede Scheibe in vier Theile, lege sie alsdenn auf porcellaine Theeschaalen und bestreue sie stark mit Zucker; alsdenn röste man geriebene Semmel recht hart und trocken in Butter und werfe sie in eine Suppenschüssel. Hierauf bestreue man sie mit Zimmet und lege die mit Zucker überstreuten Citronenscheiben hinzu. Koche sodann Cardemom und Zucker in Wein, querle die Eidotter hinein, und gieße es über das Brod und die Citronen.

Chocoladensuppe mit Milch.

Man reibt die Chocolade, auf ein Quartier Milch eine halbe Tafel, das ist ein Viertel Pfund, und läßt sie mit Milch aufkochen. Wenn sie ein wenig gekocht hat, so quirlet man die Suppe mit vier Eidottern ab, schlägt das Eiweis zu Schaum, legt ihn auf die Suppe und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Blinde Chocoladensuppe.

Diese wird gemacht, wie die vorige, nur daß keine Chocolade, sondern etwas mehr Zimmet und ein wenig Nägelein darzu kommt.

Potage.

Ist eine Suppe von kräftiger Brühe oder Kully, in welcher allerhand Speisen, insgemein zum ersten Essen bereitet werden. Man nimmt Potage auch an Allerley, es sey Rind = Kalb = Hammel = Hühner = Kapaunen = und dergleichen Fleisch, eines allein, oder mehr Arten zusammen, in einer langen Brühe mit Reis, Graupen, allerley Kräutern oder Wurzeln gekocht, zuweilen mit Morcheln, Eiern, Klößen, Krebsen u. s. w. verbessert, welche bey der Mahlzeit zuerst aufgetragen werden.

Potage von Austern.

Man schwitzet die Austern mit guter Butter, würflich geschnittenen Champignons und Mehl auf wenigem Feuer etwas durch, thut durchgestrichene Erbsen, Salz und Pfeffer darzu und läßt es damit durchkochen, weicht Weisbrodrinde in Fleischbrühe ein, legt die Austern und Champignons darauf und richtet sie mit Champignonsbrühe an.

Potage vom Hechte.

Wenn die Hechte geschuppt und ausgenommen worden sind, legt man sie in eine Casserolle und gießt Wein daran. Dann macht man ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und Butter zurecht, und schüttet, wenn sie braun geworden, einen Löffel voll Fleischbrühe daran, thut diese braune Brühe zu den Hechten in die Casserölle, würzt sie mit Salz, Pfeffer, klein geschnit-

geschnittenen Zwiebeln, einer grünen Citronenscheibe, gutem Gewürze und feinen Kräutern, und läßt sie bey gelindem Feuer gar kochen. Hierbey ist wohl zu merken: daß man, ehe die Fische gekocht werden, die beyden besten von selbigen hineinlegen, die andern aber in Stücke zerschneiden und auf solche Art kochen müsse. Wenn dieses geschehen ist, so kann man ein Ragout von den Lebern der Hechte auf folgende Weise bereiten. Man thut kleine Champignons und einige Trüffeln in Scheiben zerschnitten mit ein wenig Butter in eine Casserolle, gießt etwas Fleischbrühe darauf, legt ein Bündchen feine Kräuter hinzu, läßt hernach Weisbrodrinde in der Potageschüssel gelinde aufschwellen, legt die ganzen Fische darauf, belegt die Potage mit Fischstücken, thut die Hechtlebern in das Ragout von Champignons, läßt sie darinnen aufkochen, macht das Ragout mit einem halbbraunen Coulis dicklich, schüttet es darüber und richtet es warm an.

Potage von gefüllten Artischocken.

Man nimmt große Artischocken, schneidet die Spizzen von oben, wie auch von den Seitenblättern und Stengeln gerade ab, kocht und salzet sie, nimmt alles Inwendige, auch das Rauhe heraus, daß nichts an dem Stiele mit Blättern rund umher bleibet, so daß die Artischocken von aussen ihre Gestalt behalten; dann wird das rohe Fleisch von jungen Hühnern, nachdem es viel Artischocken sind, gekochte und ausgemachte Krebsschwänze klein gehackt, mit Eiern, Butter, Muskatenblumen und geriebener Semmel zu einer mittelmäßigen

mäßigen dicken Fülle eingerührt, und die Artischocken damit bis oben an die Blätter gefüllt. Die Suppe selbst besteht aus guter kräftiger Rindfleischbrühe, ausgemachten Krebsen, Artischockenstiele, Klößen von der Farce, womit die Artischocken gefüllt werden, Muskatenblumen und etwas weniger geriebenen Semmel. Dieses wird zusammen in einen großen Tiegel oder Schmohrtopf gethan und auf glühende Kohlen gesetzt. Die gefüllten Artischocken stellt man geräumig und aufrecht in die Brühe, bedeckt das Geschirr mit einem Tortenpfannendeckel, auf welchem man ein gelindes Kohlfeuer setzt, damit das Gefüllte in den Artischocken oben etwas braun werde.

Potage von einer gefüllten Kalbsbrust.

Das Bein wird bis an den Bug von der Brust abgehauen; dann macht man eine Oefnung, und löst die Haut vom Fleische ab; wenn auch etwas Fleisch daran sitzen bleibt, es schadet nicht. Das Fleisch, welches an dem abgehauenen Beine sitzt, wird mit noch mehrerm Fleische, weil dieses nicht zureichen würde, von den Sehnen abgelöst, alsdann fein gehackt und gesalzen; hierzu thut man Rinder-Nierenfett, wovon die Haut genommen, etwas feingeschittenen Speck von frischem Schweinefleische, von beyden meist halb so viel, als das Kalbfleisch beträgt, junge Zwiebeln, feinen Sauerampfer, Petersilie, und hackt es damit unter einander. Zu diesem allen werden nach Proportion des Fleisches Eier, Salz, Muskatenblumen, und ein wenig Sahne gerührt. Sollte es zu dünne werden, so ver-

verdickt man es mit zureichendem geriebenem Weisbrode. Diese Fülle wird in die Oefnung zwischen Haut und Fleisch gethan, und dann zugenäht; das Uebrige nimmt man zu Klößen, will man aber keine haben, so ist das Fleisch vom Beine allein hinlänglich. Dann wird die Brust in Fleischbrühe, oder in ihrer eigenen gar gekocht, und beliebige Wurzeln, Klöße, oder auch gequirlte Eier darzu gethan.

Saure Potage von Kalbfleisch.

Das Bruststück vom Kalbe wird, wie gewöhnlich, gekocht. Wenn nun das Fleisch meist gar und die Brühe abgeklärt ist, so nimmt man Citronenscheiben, Kapern, Butter, in Wasser weichgekochte, sehr wohl gelesene und gewaschene Morgeln, große Rosinen, Muskatenblumen, lässet dieses mit der Suppe und dem Fleische kochen, in einem Tiegel etwas Butter auf einem Kohlfeuer schmelzen, rühret hierauf etwas Mehl darein, und dann an die Suppe, daß sie ein wenig dicklich wird.

Potage von einem gespickten jungen Hasen, jungen Hühnern, Kalbfleisch und dergleichen.

Man nimmt einen fein gespickten Hasen und haut ihn in drey oder vier Stücke, nachdem er groß ist, dann ein Huhn oder Kapaun, oder ein paar gespickte Rebhühner, etliche mittelmäßige Stücke Kalbfleisch, welche man erst sauber blanchirt, dann sauber spickt; hierauf thut man Butter in ein breites Geschirr, läßt sie gelb-

braun werden, thut obige Sachen, die man in die Potage haben will, dazu und läßt es ein wenig braten und schmoren; alsdann gießt man gute klare Fleischsuppe durch ein Sieb darauf, und läßt es damit kochen, thut Sellerie, Porree, Petersilie, Wurzeln, welche man säubern und klein schneiden muß, ingleichen in vier Stücke geschnittenen Savoyenkohl daran, blanchirt, oder kocht es in Wasser einmal auf, schneidet den Stengel heraus, umwindet jedes Stück mit einem Bindfaden, bestreut es mit Mehl, bratet es rund herum ein wenig braun, thut es dann auch darzu und läßt alles zusammen kochen. Man muß aber Achtung geben, daß von dem Fleische nichts zu mürbe wird; sondern wenn eines jünger ist, als das andere, so muß man es bey Zeiten herausnehmen; und wenn die Suppe von dem Kohl, welcher mit Mehl bestreuet worden, nicht sämig genug würde, so thut man noch ein wenig gelbbraunes Mehl, Morcheln und Pistatien, die man gehörig salzen muß, daran, dann richtet man es mit gerösteten Semmelscheiben an, und garnirt die Schüssel mit dem Kohl und einer in Stücke geschnittenen Bratwurst, so ist es eine gute Potage. Den Bindfaden muß man von dem Kohl behende ablösen.

Kirschsuppe.

Die gebackenen und mit warmen Wasser abgewaschenen Kirschen läßt man in einem Durchschlage ablecken und stößt sie mit den Steinen in einem Mörser recht klein, sezt sie dann mit Wasser aus Feuer und läßt sie recht gut zerkochen, daß alle Kraft heraus ge-

het

het. Hernach werden sie durch einen Durchschlag in eine Schüssel gerieben, worin man sie ein wenig stehen läßt, während der Zeit sich die Stückchen von den Steinen zu Boden setzen. Das übrige gießt man dann davon ab, und wieder in einen Topf, thut dazu ganzen Zimmt, Zucker, etwas Zitronschaale, ein wenig Wein, und läßt es zusammen abermals kochen. Wenn die Suppe angerichtet wird, legt man nach Belieben Zuckerplätzchen, oder geröstete Semmelscheiben hinein.

Sagosuppe von Wein.

Der Sago wird gelesen, mit warmen Wasser gewaschen, und mit nicht gar zu heisem Wein angerührt. Man läßt ihn kochen, füllt ihn immer mit heißem Wein auf, und thut alsdenn Zucker daran, bis er süß genug ist; auch kann man Citronenschalen darinnen kochen, vor dem Anrichten aber muß man die Schalen wieder heraus thun.

Krametsvögel = oder Lerchensuppe.

Es werden sechs bis acht Krametsvögel oder Lerchen in einer Kachel gebraten, und alsdenn im Mörser gestoßen. Dann läßt man ein ziemlich großes Stück Butter in einer Kachel zergehen, thut die gestossenen Vögel und etwas grob geschnittene Zwiebeln darein und röstet sie stark. Wenn sie halb geröstet sind, thut man von einem Kreuzerwecken die Kruste darzu und läßt es noch mehr dämpfen; sodann gießt man Fleischbrühe daran, läßt es eine gute Stunde kochen, treibt es durch

ein Haarsieb, läßt es wieder aufsieden, und richtet es über gebähten Schnitten an.

Suppen für Kranke.

Fleisch- und Kraftbrühe.

Man setze das Fleisch mit kaltem Wasser an, gebe ihm anfänglich eine gelinde Hitze, und erhöhe solche stuffenweise, bis zum Grade des Kochens. Auf diese Art wird das Fleisch ganz ausgesogen, und alle Kraft kommt in die Brühe. Da jedoch durch das starke Kochen ein Theil der Suppe verdampft, so muß sie, wenn man sie recht nahrhaft machen will, in einem verschlossenem Gefäße gekocht werden.

Man läßt sie den Kranken Tassenweise des Tages zwey drey oder viermal genießen. Es ist besser, dergleichen oft, aber jedesmal wenig zu reichen; denn die Bouillons erfordern Verdauungskräfte, sonderlich, wenn sie stark und dicke sind. Damit man den Fleischsuppen die Neigung zur Fäulniß, in welche sie in einem schwachen Magen leicht gerathen, benehmen möge, und damit sie auch außer ihrer nährenden Kraft stärkere medicinische Tugenden erhalten, so vermische man sie vortheilhaft mit allerley Kräutern und Wurzeln, welche als sauere Dinge die Neigung der Fleischbrühe zur Fäulniß hemmen.

Kraftbrühe mit Wein und Gewürzen.

Nimm einen wohl zerquetschten Kapaun, zwölf

leben-

lebendige Krebse, ein halbes Pfund Weisbrod, welches eine Nacht über in Milch geweicht hat; zwey Loth kleine Rosinen, Brustbeere und Sebesten von jedem zwölf Stück, vier Feigen, Cardemom, Cubeben, Muskatenblüthen und Zimmet, von jedem ein halbes Loth; Endivien und Lattich, von jedem eine Handvoll; stoße alles klein, thue es in einegroße zinnerne Flasche, gieße zwey Bouteillen Wasser und eine halbe Bouteille Malvasierwein darauf, mache die Flasche vest zu, setze sie in einen großen Kessel mit Wasser und laße sie sechs Stunden lang kochen. Drücke es hernach durch ein Tuch, schöpfe das Fett ab und laße das übrige an einem kühlen Ort dicklich werden.

Man giebt dem Kranken davon Morgens und Abends etliche Löffel voll in dünne Fleischbrühe oder Wasser.

Erweichende Fleischbrühe für Schwindsüchtige.

Nimm zwey Pfund zerklopftes Kalbfleisch und vier Loth reine Gerste, koche es zusammen in einem wohl verschlossenem Gefäße mit drittehalb Quart Wasser drey Stunden lang. Zulezt thue acht Loth Scorzonerwurzel, ein halbes Pfund gemeine Laktuke und acht Loth Lämmerlattich hinzu, lasse es noch eine Viertelstunde lang aufwallen und seige es durch.

Davon trinke man alle zwey Stunden eine Theetasse voll. Wem die Fleischbrühe zu nahrhaft und zu dicke ist, der kann sie nach Belieben mit warmen Wasser verdünnen.

Erweichende und kühlende Brühe.

Nimm eine wohl gewaschene Kälberlunge, einen Löffel voll gereinigten Reis, rothe und schwarze Brustbeere, große Rosinen, Datteln und Feigen, von jedem zwey Loth, und zwey Renetten. Reinige, wasche und zerschneide alles, koche es einige Stunden in einer hinlänglichen Menge Wasser und seige es durch.

Brühe von den fünf eröfnenden Wurzeln.

Nimm die Wurzeln von Garten-Pastinak, vom Spargel, Fenchel, Hindläufte und Petersilie, (andere nehmen Scorzonere, Haberwurzel, Zuckerwurzel, Petersilienwurzel und Hindläufte) von jedem ein Loth. Koche sie mit einem Quart Kapaunen- oder Hühnerbrühe, und thue hernach einen bis zwey Löffel voll Pomeranzensaft hinzu.

Man trinkt von dieser Brühe, ohne vielem Fette und Salze, alle Morgen ein halbes Quart, und des Nachmittags eben so viel. Mit ihr hat Herr D. Hofmann in langwieriger Nervenschwäche und mit hartnäckigen Verstopfungen der Eingeweide verbundenen Entkräftungen, wie auch in den krampfigten Krankheiten oft große Kuren verrichtet. Wem die Bitterkeit der Hindläufte oder Eichorienwurzel und der Scorzonere zuwider ist, der kann sie vorher in etwas warmen Wasser abbrühen; auch muß man die Scorzonere von ihrer schwarzen Haut befreyen.

Reispanade.

Man thut vier Loth gekochten Reis in eine kleine

Schüs-

Schüssel, zerreibt ihn mit dem Löffel, und läßt ihn in Fleischbrühe, oder Wasser kochen, indem man etwas Citronenschale nebst ein wenig geriebener Muscatennuß hinzu thut.

Reisschleim.

Reibe vier Loth Reis in einem marmornen Mörser zu Pulver, lasse ihn hernach in zwey Pfund Brunnenwasser kochen, bis es zu einer klaren Brühe geworden, die man ganz heiß durch ein Tuch drückt und stark auspreßt. Es hat die Consistenz einer Gallerte, und man vermischt davon einen oder etliche Löffel voll mit warmen Wasser oder Fleischbrühe.

Dieser Reisschleim ist nun zwar nicht so nährend als die Reispanade; aber er ist derselben in der äußersten Schwäche, wo alle Verdauungskraft weg ist, in hitzigen Fiebern zur leichten Nahrung, und da sehr vorzuziehen, wo es darauf ankommt, die trocknen Fasern geschmeidig zu machen, und die Schärfe einzuwickeln.

Stärkende Suppe für Genesende.

Nimm ein Ei, siede es ein wenig hart und treibe es durch, entweder mit Wein, Zucker und Zimmet, oder mit Fleischbrühe, worein ein wenig Muscatenblüthe ist gethan worden; richte diese Brühe über gelbgeröstete Semmel- oder Weisbrod-Schnitte an, und gieb dem Kranken alle Morgen solche Suppe zu essen. Man kann auch das Ei und die Gewürze weg lassen, weicht

dann die Brodschnitte in etwas Wein oder Citronensäure ein, und gießt dünne Fleischbrühe darüber.

Vom Fleische.

Anmerkung vom Fleische, sowohl zum Kochen als zum Braten.

Ein Stück Ochsenfleisch kann im Winter vier Tage und im Sommer zwey Tage hängen, und wenn es nicht zu groß und alt ist, so braucht es nicht länger als drey Stunden beständig langsam zu kochen, und ein Steertstück, als das dickste am Ochsen, vier Stunden zu braten, nur muß es aufangs nicht zu viel Feuer haben, damit es langsam durch und durch heiß werde, nachher kann es schon schneller braten, wenn es gleich mit Butter begossen wird; nur muß immer darauf gesehen werden, daß es da, es sey welcher Braten es wolle, wo es am dicksten, die mehrste Hitze hat, denn sonst kann er halb gar, halb roh seyn. Ehe er aber an den Spieß kommt, muß er mit einem Fleischklopfer gut geklopft werden.

Kalbfleisch kann eben so lange hängen, und eine Keule von gutem Fleische kann in drey Stunden mürbe seyn; ist das Fleisch schlecht, so muß sie länger braten. Auch kann man sich helfen, wenn man sie im vollen Braten mit einer Theetasse Franz Branntwein begießt, sie wird eher mürbe, und es hindert nichts am Geschmacke. Ein Nierenbraten braucht nur drittehalbe Stunde.

Ein Hammelbraten kann eben so lange hängen und muß drey gute Stunden braten.

Ein Lammbraten braucht nur zwey Tage zu hängen, und bratet anderhalbe Stunden; muß aber anfangs fleißig mit Butter begossen werden.

Ein Schweinsbraten kann reichlich vier Tage hängen, und ist sehr gut, wenn er ein paar Tage mit Salz eingerieben wird; er kann vier Stunden braten.

Eine Rehkeule muß, wenn sie groß und alt ist, zwey, auch wohl drey Stunden braten.

Ein Haase zwey bis drey Stunden, ein junger Haase höchstens eine Stunde.

Ein Kalkut kann drey Tage hängen und zwey Stunden braten; ein Kapaun eine und eine halbe Stunde; junge Küken nicht völlig eine Stunde; junge Tauben und Enten eine Stunde; eine Gans zwey und eine halbe Stunde, eine junge eine Stunde. Fasanen, Rebhühner und Schnepfen braten nur eine und eine halbe Stunde.

Rindfleisch zu appretiren.

Siede ein Stück Rindfleisch, welches oben Fett hat; wenn es weich ist, thue das dünne Häutchen weg, schmiere es mit einem Ei, mache Mutschlenmehl, thue etwas klein geschnittene Charlottenzwiebeln unter einander, besäe es eines halben Fingers dick, schöpfe mit einem Löffel von der Fleischbrühe oben das Fett ab, übergieße damit das Fleisch, thue in eine flache Schüs-

sel einen Löffel voll Fleischbrühe, lege das Fleisch so darauf, daß das überstrichene oben ist, und stelle es in einen Backofen oder in eine Tortenpfanne bis die Kruste oben schön gelb ist. Dazu mache folgende Soſe: Man macht klein geschnittene Charlottenzwiebeln mit einem guten Löffel voll Mehl gelb, thut Fleischbrühe, klein geschnittene Citronen, den Saft von einer oder zwey Citronen, und ein wenig gebrennten Zucker daran, daß die Soſe gelb wird; man kann auch Kapern und Sardellen hinein thun. Stelle die Soſe nur mit dem Fleische auf, nicht über das Fleisch angerichtet. Es ist wohl zu beobachten, daß alles Fleisch geklopfet werde; wenn es jung ist, nur langsam, damit es nicht gar zu mürbe wird; ferner daß es wohl verschaumt werde und langsam siede, auch so viel wie möglich zugedeckt werde, so wird die Brühe kräftiger und heller seyn. Daß man es salzen muß, und daß Wurzeln, auch eine Zwiebel gut darinnen ist, ist bekannt.

Rindfleisch mit Sellerie.

Schneide Selleriewurzeln schnizweis, wie von Aepfeln, auch einige gelbe Rüben, verdämpfe sie ein wenig, aber daß sie weiß bleiben, in einem Stückchen Butter, streue einen Löffel voll weißes Mehl daran, lasse es etwas anziehen, schütte Fleischbrühe mit ein wenig Muskatenblüthe daran, lasse sie weich sieden, und richte es über das Rindfleisch an.

Rindfleisch mit Kräutern.

Ein Stück Rindfleisch wird zur Hälfte gesotten; dann

dann schneidet man Charlotten, Zwiebeln, ein wenig Thymian, Basilicum und Kapern fein, thut sie in ein Geschirr, wo das Fleisch hinein gehet, nebst einem Stück Butter. Wenn es ein wenig darinnen gedämpft ist, so wird das Fleisch darauf gelegt, etwas Salz und Pfeffer dazu gethan; wohl zugedeckt und auf Kohlen dunsten lassen; auch muß es immer ein wenig Sose haben. Wenn sie aber zu kurz werden will, muß man etwas Jus, oder Fleischbrühe nachgießen. Sose darf es nicht viel haben, und vor dem Anrichten kann man drey Eßlöffel voll Senf und ein wenig Eßig oder Citronensaft hinzuthun.

Gedämpftes Rindfleisch.

Vom hintern Theile wird ein beliebiges Stück recht wohl geklopft, in eine Casserolle gethan, ein halben Schoppen Wein und eben soviel Wasser darein gegossen, allerhand Wurzelwerk, Zwiebeln, ein Stück Speck und Salz darzu gethan, wohl zugedeckt und gesotten bis es ganz weich ist, die Sose abgegossen, das Fleisch mit Mehl bestreuet, das Fett von der Sose abgehoben und das Fleisch darinnen gelb gemacht, die Sose durchgeschlagen, wieder daran gegossen, und wenn sie nicht braun genug ist, Zucker daran gebrannt. Man kann auch Citronensaft oder Eßig daran thun.

Rouletten von Rindfleisch.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch ohne Knochen und schneidet dünne Scheiben davon, klopft sie, streut auf die eine Seite gehackte Sardellen und gehackte

hackte Zwiebeln, wie auch Basilicum, Pfeffer, Muskatenblumen und ein wenig Salz, schneidet nach der Grösse des Fleisches, aber so dünne als möglich, Speckscheiben, legt sie auf die gewürzte Seite, rollt jedes Stück auf, den Speck inwendig, umwindet sie mit Zwirn, setzet nach der Menge der Rouletten eine Pfanne mit Butter, und einige Lorbeerblätter zum Feuer, legt sie neben einander und läßt sie gelbbraun werden. Dann nimmt man sie heraus, rührt etwas Mehl zu der Butter und läßt es durchbraten. Nun gießt man Bouillon oder braune Jus und ein Glas rothen Wein dazu, thut einige Gewürznelken und Citronenscheiben daran, macht den Zwirn ab, und läßt sie darinnen gar kochen.

Frische Ochsenzungen.

Man setze sie recht früh ans Feuer, salze und schäume sie ab, thue dann Nelken, Pfeffer und ganzen Ingwer daran. Wenn sie gar ist, gieße man die Brühe ab, welche man zur Suppe nehmen, und Graupen darinnen kochen kann. Von der Ochsenzunge zieht man die Haut ab, und macht folgende Brühe dazu: Man bratet Butter in einem Tiegel, thut Mehl darein, und rührt es so lange um, bis es ganz braun ist, fügt Citronenscheiben und Schalen, etwas Wein, gekochte Rosinen, geschnittene Mandeln und ein Stück Zucker darzu, läßt es zusammen kochen, und richtet es über die Ochsenzunge an.

Rinder Mürbebraten mit Sahne und Kapern.

Man spicke einen oder zwey Mürbebraten mit groben Speck, der mit Salz, Gewürze, Thymian und fein geschnittenen Lorbeerblättern wohl vermischt ist; dann thue man Speck in eine Casserolle, lege den Mürbebraten darauf, und lasse ihn dämpfen oder schmoren, bis er Farbe hat; hierauf gieße man kochendes Wasser und thue ein wenig Eßig, Salz, Gewürze, ganze Zwiebeln und braunes Mehl daran. Wenn er dann gar ist, legirt man ihn mit saurer Sahne, thut Kapern und Citronenscheiben hinzu, und richtet an. Man kann auch zu der Sahne Senf nehmen und den Mürbebraten damit legiren.

Rindfleisch braun gemacht.

Man nimmt ein Kluftstück vom Ochsen, spickt es mit Mittelspeck wohl durch, legt es in ein irdenes Geschirr, und gießt Weineßig, Franzbranntewein, Salz und feines Gewürze darein. Wenn das Fleisch eine Nacht damit gestanden hat, so legt man dünn geschnittenen Speck in einen Schlieskessel herum, das Fleisch nebst feinen Kräutern darauf, und setzt es an das Feuer, daß es sich wie Jus braun ansetzet. Dann füllt man es mit kochendem Wasser an, thut braunes Mehl daran, und läßt es kochen bis zur Anrichtezeit. Nun zieht man das Fleisch sauber aus, schöpft das Fett oben ab, läßt die Sauce durch ein Haartuch streichen, thut das Fleisch wieder hinein und setzet es warm hin, giebt den Saft von einer Citrone, zwey gehackte Sardellen,

und

und ein wenig Knoblauch daran. Wenn es angerichtet ist, streuet man eine Hand voll Kapern darüber; auch kann man eine Hand voll getroknete Champignons daran kochen, und eine Champignonsbrühe darüber anrichten.

Frische Rinderzungen mit Jus.

Man kocht die Zunge erst gar bey dem Rindfleische, oder in Wasser und Salze, macht die Haut ab, schneidet es öfters länglich, einen kleinen halben Finger dick, hindurch, sprengt es mit ein wenig Salz ein, kehrt es in Mehl um, und reibt es in Butter klar ab; dann wird es mit ein wenig gebrauntem Mehl einpassirt und mit Jus angefüllt. Man thut ein Glas Wein, Citronenscheiben und Gewürze hinzu, und läßt es damit kochen; doch muß man wohl zusehen, daß nichts daran fehlet.

Rindfleisch, wie Wildpret zuzurichten.

Das Fleisch wird mit Salze eingerieben, und acht Tage in halb Wein- und Biereßig und gequetschte Wachholderbeere gelegt; dann kochet oder bratet man es ab, rührt geriebenes Weisbrod in braune Butter, feuchtet es mit Weineßig an, würzt es mit gestoßenen Wachholderbeeren, Pfeffer und Ingwer, verdünnet es mit Bouillon und läßt es einkochen. Zu diesem gebeizten Fleische kann auch eine Rosinen- oder andere braune Sauce mit Kapern gemacht werden.

Rindfleisch mit Aepfeln.

Man rühre etwas weis gebranntes Mehl mit Bouillon eben, und koche einige in Scheiben geschnittene Aepfel mürbe darin. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, und in der Brühe heiß gemacht. Beym Anrichten kann man ein wenig Muskatenblumen darüber thun, und wenn man will, kann man auch statt der Aepfel, Rosinen nehmen, und etwas wenig Zucker hinzu thun.

Ragout von gekochtem Rindfleische.

Man läßt eine gehackte Zwiebel in Butter gar braten, thut etwas Mehl darzu, und läßt es mit Bouillon eben kochen; dann wirft man noch etwas Muskatenblumen, ein wenig Salz und Citronenschalen darein, schneidet das Fleisch in Stücke und läßt es darinnen recht heiß werden, und richtet es hierauf an.

Ochsennieren zu braten.

Die Nieren werden erst in kurzer Fleischbrühe gekocht, dann in dünne länglichte Schnitte geschnitten, klein geschnittene Zwiebeln, Muskatenblumen und Pfeffer darunter gemengt, in heiße Butter gethan, geröstet und warm aufgegeben. Man kann auch, wenn sie aufgekocht und geschnitten sind, eine Austerbrühe darüber machen.

Rinderbraten.

Darzu nimmt man das Stück, worunter Mürbe-

braten

braten sitzt, klopft es gut, und wässert es höchstens eine halbe Stunde; dann steckt man es an den Spieß bey gelindem Feuer, begießt es etwas mit geschmolzener Butter. In die Bratpfanne kann man einige Schnitte fetten und magern Schinken legen, und dann mit der Butter und dem Fette, welches aus dem Schinken zieht, begießen und salzen, doch nicht zu stark, weil die Schinkenbrühe auch salzt. Kurz vor dem Anrichten füllt man das Fett von der Bratenbrühe ab, rührt sie mit wenig kaltem Wasser eben, und streicht sie durch ein Sieb; hernach gießt man etwas unter den Braten, und das Uebrige darzu. Man kann auch von einer Stange Meerrettig, so lang wie sie ist, mit einem Messer dünne Krallen abschaben, oder auch Sardellen- und Kaperbrühe darzu geben.

Rinderbraten auf englische Art.

Man verfährt damit, wie bey dem eben erwähnten, nur daß er mit Mehl bestreuet wird; und wenn er ohngefähr einen halben Finger dick durchgebraten, und mit der Butter wohl schäumet, lasse man eine Schüssel unterhalten, schneide mit einem Messer das Braune ganz herab, lege es in eine Schüssel, den Saft aus dem Braten auf das Geschnittene; und so fährt man fort, bis nichts am Knochen mehr übrig ist. Man kann auch die Schüssel mit ein wenig Charlotten reiben (es muß aber eine zinnerne oder silberne seyn) und auf einem Kohlenfeuer wieder durchhitzen lassen. Wenn man es anrichtet, drückt man den Saft von einer Citrone dazu.

Rindfleisch mit Quitten.

Man nimmt sechs bis acht Quitten, schält sie, kocht sie mit Wasser ab und treibt sie durch einen Durchschlag. Zu dieser Quittenmarmelade gießt man ein wenig kochendes Wasser, eine halbe Bouteille rothen Wein, thut auch ein wenig Butter, fein geschnittene Citronenschale und Zucker darzu. Diese Sauce rührt man alsdenn auf dem Feuer ab, legirt sie mit einigen Eidottern, und giebt sie unter ein gekochtes Stück Rindfleisch.

Geschmortes Rindfleisch.

Ein mageres Stück Rindfleisch wird gut geklopfet, in das Fleisch sticht man Löcher mit einem Messer und steckt Stücken Speck hinein. Dann macht man in einer Casserolle oder in einem Topfe braune Butter, legt das Fleisch mit Gewürze und Lorbeerblättern darein, und läßt es gar schmoren. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen und das Fett davon abgenommen.

Rinderzunge mit Kirschsauce.

Man kocht die Zunge in Wasser und Salze gar, zieht die Haut davon, schneidet sie in der Länge von einander, und richtet sie mit einer Kirschsauce an.

Kalbfleisch mit Sardellenbrühe.

Man löset soviel, als man benöthigt ist, die Binderklüfte aus den Hintervierteln, und löst umher alle weiße Haut davon ab; nachher läßt man es als einen

Haasen auf einer Seite spicken, und bratet es am Spieße gar. Wenn man es anrichtet, gießt man eine Sauce von Sardellen darüber; oder auch wohl eine Sauce oder ein Ragout von Castanien.

Gefüllte Kalbskeule.

Diese schneidet man am dicken Ende inwendig mit einem scharfen Messer bis an das Beinglied aus, doch so, daß die Haut ganz bleibt. Von dem Fleische macht man eine Farce und füllt es wieder in die Haut, macht die Oefnung wohl zu, thut dünn geschnittenen Speck in eine Tortenpfanne, und legt die gefüllte Keule darauf. Oben auf die Keule legt man wieder dünn geschnittenen Speck, und gießt eine Kelle voll fetter Bouillon darüber, thut etwas ganzes Gewürze und einige feine Kräuter daran, und läßt dieselben im Backofen, oder in der Tortenpfanne gelinde gar dünsten. Wenn man selbige anrichten will, so giebt man ein feines Ragout darüber.

Kalbskeule gebraten.

Man zieht von der Kalbskeule die Haut ab, klopft sie mit einem Fleischklopfer, spickt sie mit fein geschnittenem Specke oben und an der untersten Seite, soweit man mit der Specknadel durchkommen kann, läßt sie alsdann am Spieße stecken, mit geschmolzener Butter begießen, und hernach drey Stunden braten und gut salzen. Kurz vor dem Anrichten bestreut man sie noch einmal mit Salz, und macht ein helles Feuer, damit sie gut schäumt. Es versteht sich, daß sie, ehe sie an

den

den Spieß kommt, eine halbe Stunde ins Wasser gelegt wird.

Kalbsbrust mit Petersilienwurzeln oder Sellerie.

Man kocht sie halb gar, und thut in Wasser halb gar gekochte Petersilienwurzeln daran, die man in Stücke eines halben Fingers lang zu schneiden pflegt. Wenn es mit den Wurzeln gar ist, füllt man oben das Fett davon, zieht es mit zwey oder drey Eidottern an, und richtet es alsdann an. Man kann auch statt Wurzeln Blumenkohl nehmen.

Kalbfleisch-Ragout.

Man nimmt eine Kalbskeule und schneidet die Haut sauber umher davon. Nun haut man sie in zwey Finger breite Scheiben durch den Knochen, und schlägt sie mit der Fläche eines Haumessers platt und gleich, nachher spickt man es mit Mittelspeck durch. Man legt auf den Boden in eine Casserolle etwas dünne geschnittenen Speck, legt die Kalbfleischscheiben darauf, und setzt es wohl zugedeckt auf ein gelindes Kohlfeuer, bis sich die daraus gezogene Jus braun ansetzt; dann nimmt man das Fleisch heraus und thut in die Casserolle einen guten Löffel voll feinen Mehles, daß das Fett etwas braun wird, und gießt soviel als nöthig ist, halbkochendes Wasser und Jus darauf. Ist es dann wohl durchgekocht, so streicht man es durch ein Haartuch und thut das Fleisch wieder in die Casserolle, gießt das durchgestrichene darauf und kocht es mit Champignons,

Trüffeln, Artischockenböden, feinem Gewürze und einem Gebünde von feinen Kräutern gelinde gar; hernach füllt man das Fett sauber davon ab, drückt aus einer Citrone den Saft daran, und richtet es so an. Man kann auch von übrig gebliebenen Kalbsbraten auf dieselbe Art ein Ragout machen.

Farce, oder Gehacktes von rohem Kalbfleische.

Man nimmt zwey Pfund rohes Kalbfleisch aus der Keule und schabt es mit einem Messer ganz fein, damit alle Haut und Sehnen davon kommen. Dann hackt man es nebst einem Pfunde Nierenfette ganz fein; man kann auch statt Nierenfett Ochsenmark nehmen. Hierauf weicht man die Krumen von acht Rundstücken oder zwey Klöben in Wasser, drückt sie alsdenn gut aus, mengt sie unter das gehackte Fleisch und rührt etwas wenig Butter, sechs Eidotter, zwey Theeköpfchen dicke Sahne, eine geriebene Muskatennuß oder Blumen, gehackte Zwiebeln und Salz zu einer Salbe. Wenn dieses alles mit dem Fleische und Brode wohl durcheinander gerührt ist, so rührt man es mit dem Weißen von vier Eiern zulezt wohl mit durch. Hiervon kann man Fricadelleu in der Grösse eines Eies machen, sie in einem zerklopften Eie und gestossenem Zwiebacke umwenden, und sie in Butter braten. Man kann auch gestossenen Pfeffer, Petersilien und gehackten Thymian mit untermengen; dann bedient man sich auch derselben, Kalbsbrüste und Keulen zu füllen. Von Rindfleisch, Wild und Schinken macht man auf dieselbe Art Farce. Dann kann man die Lebern vom Geflü-

gel mit hacken, oder in Ermangelung derselben eine kleine Kalbsleber; nur muß man alsdenn mehr Butter nehmen.

Kalbskopf en Fricassée.

Zuerst kocht man ihn gar; dann löset man auf beyden Seiten die Backenstücke ab, und läßt sie abkühlen. Nun schneidet man das eine, oder hat man mehr Köpfe, die Hälfte der Backenstücke in kleine Stücke, die andere Hälfte bestreut man wie Carbonade, und legt sie auf den Rost; dann setzt man eine Casserolle mit Butter zum Feuer und läßt sie roth werden. Nun paßirt man sie in kleine Stücke geschnittene Backen mit feinem Mehl, gehackten Zwiebeln, Pfeffer und ein Stück rohen Schinken; nun gießt man etwas Bouillon darauf, und läßt es mit zwey oder drey Scheiben von einer Citrone stark, doch nur eine kurze Zeit kochen. Wenn es etwas eingekocht ist, legirt man es mit Eigelb, und wenn man es anrichtet, läßt man die bestreuten Backenstücke auf dem Roste braun rösten und garniret die Schüssel damit. Das Gehirn bratet man in brauner Butter und legt es auch bey. Man kann ihn auch gekocht mit Eiersauce, oder auch mit Rosinenbrühe geben.

Kalbsleber in brauner Butter gebraten.

Schneide dieselbe in Finger dicke Scheiben, streue Salz auf eine Schüssel und lege die Scheiben darauf, oben streue noch ein wenig Salz darauf. Nach einer halben Stunde trockne man die Scheiben ab, und wende sie in Mehl um. Dann setze man eine große Tor-

kenpfanne mit Butter aufs Feuer. Wenn diese braun wird, lege man die in Mehl umgekehrte Leber darein, und lasse sie braun braten. Wenn man sie anrichtet, garnirt man sie mit Citronen.

Hachis von Kalbsbraten.

Wenn man das weiße Fleisch aus der Keule in kleine Würfel geschnitten hat, so thue man in eine Casserolle fein geriebenes Brod, Citronenschale, Salz, ein wenig Muskatenblumen und gehackte Zwiebeln; dann gieße man so viel Wasser daran, als nöthig ist, und lasse es gar kochen. Wenn es dann recht eben abgekocht ist, thue man das in Würfel geschnittene Fleisch dazu, nebst einem Glase Wein und einem Stücke frischer Butter. Hiermit läßt man es gelinde mitonniren, bis man es anrichtet.

Kalbfleisch mit Citronen.

Man haue das Kalbfleisch in mäßige Stücke, thue es in Wasser, daß es auszieht und blanchire es alsdann. Wenn es ausgepuzt ist, thue man es in eine Pfanne mit einem Stücke Butter, lasse das Kalbfleisch zugedeckt ein wenig schwitzen, fülle dann kochendes Wasser daran, soviel als nöthig ist, lasse es gar kochen mit einem Gebünde von feinen Kräutern, mit Citronenscheiben, einem paar ganzer Zwiebeln, und thue zulezt ein wenig weiß gebranntes Mehl, Gewürz und Salz dazu. Wenn es gar ist, nehme man die Citronenscheiben heraus, und thue wieder frische darzu. Wenn es

dann

dann angerichtet wird, lege man die Citronenschalen oben auf.

Kalbfleisch auf der Schüssel zu machen.

Man schneide ganz dünne einen Thaler große Scheiben aus der Keule, lege sie in geschmolzene Butter auf eine zinnerne Schüssel; drücke, je nachdem man viel Fleisch hat, den Saft von einer, auch zwey Citronen, darauf, und lasse es gar schwitzen.

Kälber-Kaldaunen.

Diese werden mit Salze abgerieben, ausgewässert, mit Wasser und Salze aufgesetzt, rein abgeschäumt, und müssen eine Stunde kochen; dann lege man sie wieder in kaltes Wasser, daß sie weiß bleiben. Hierauf werden sie in Stücke geschnitten und in grünen oder braunen Kohl mit nicht zu wenig Butter durchgekocht und angerichtet. Man kann sie auch mit weiß gebranntem Mehle machen, und sie mit kräftiger Bouillon und Muskatenblumen abrühren, und zuletzt mit den geschnittenen Kaldaunen, gehackter Petersilie, und einem Stücke Butter zusammen kochen lassen.

Kalbskopf mit einer Specksauce.

Der Kalbskopf darf nicht ausgeschlachtet, sondern abgebrühet, die Zunge herausgeschnitten und wohl ausgewässert werden; dann wird er nebst dem Gekröse und Füssen in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht. Hierauf macht man einen braunen Ueberguß oder Sauce und thut in Würfel geschnittenen ausgebratenen Speck

darein. Wenn man den Kopf anrichten will, so bricht man die Kinbacken heraus, putzet das Backenfleisch sauber ab, schneidet die Zunge und alle unsaubere Knochen aus dem Kopfe heraus, kehret denselben um, löset oben die Hirnschaale, nimmt die beyden Knochen heraus und thut in einen jeden etwas von dem Gehirn, läßt das Wasser rein ablaufen, schneidet das Gekröse in Stücke und leget es herum, thut sodann die Sauce darüber und bestreuet es mit würfligt geschnittenem und gebratenem Weißbrode. Man kann auch die Sauce besonders geben.

Nierenstück vom Kalbe mit Zwiebeln.

Man legt ein Nierenstück von einem Kalbe vier und zwanzig Stunden lang in Eßig, und macht es in einer Braise oder am Spieße gar. Beym Anrichten giebt man eine Zwiebelsauce darunter.

Kalbfleisch mit Krebsen.

Die Kalbsbrust wird rein gemacht, und mit Wasser, Salz, Gewürze, einem Bündchen Thymian und Citronen gekocht. Nun werden die Krebse im Wasser und Salze abgekocht, und die Schaalen von den Schwänzen abgemacht. Die Scheeren läßt man sitzen. Die abgefallenen Schaalen werden in Butter gestossen, und in einer Casserolle roth gebraten. Darauf gießt man Wasser daran, nimmt die Butter davon, schwizt sie mit einem Löffel voll Mehl durch, und thut es mit den ausgeschälten Krebsen an das Rindfleisch. Man

läßt

läßt es so durchkochen, legirt es mit Citronensaft und zwey Eidottern, und richtet es an.

Kälberzungen.

Die Kälberzungen werden mit Wasser und Salze gar gekocht, die Haut davon abgezogen und sie selbst der Länge nach von einander geschnitten. Alsdann rührt man einen Löffel voll Mehl mit vier Eidottern, ¼ Quart Wein und eben soviel Wasser klein, thut dazu etwas Zucker, Citronensaft und Corinthen. Diese Sauce rührt man auf dem Feuer mit ein wenig Butter ab und gießt sie über die Zungen.

Kälberzungen am Spieße.

Die Kälberzungen kocht man in Wasser und ein wenig Salz halb gar, läßt sie kalt werden und spickt sie fein über. Man bevestiget sie alsdenn an einen Bratspieß, bratet sie völlig gar und begießt sie fleißig mit Butter. Man kann sie mit einer braunen oder gelben Sauce geben.

Hammelkeule mit Ueberguß.

Diese klopfe man ganz mürbe und ziehe die Haut davon ab; dann spicke man sie mit groben Specke durch, bestreue sie mit feinem Mehl und lasse sie in heißer Butter braun werden. Hernach koche man sie mit feinen Kräutern, groben Gewürze, Salz, Wasser, Wein, Weineßig, guter Jus oder Bouillon, nebst einigen Stücken Schinken gar, richte sie an, und gebe ein feines Ragout darüber.

Hammelfleisch mit Rüben.

Man haue die Ribbenstücke in mäßige Stücke und lasse sie im kochenden Wasser etwas kochen; dann ziehe man es aus in kaltem Wasser und putze es wohl zu. Hierauf thue man in eine Casserole ein Stück frische Butter und lasse sie über dem Feuer zergehen, thue alsdenn das Fleisch mit ein wenig Mehl daran, und lasse es damit etwas schwitzen; sodann gieße man kochend Wasser darauf und lasse es gelinde kochen, bis es fast gar ist, dann nehme man Märkische Rüben, die gut abgeputzet und in kochendem Wasser etwas abgekocht sind, thue sie zu dem Fleische und lasse sie mit Salz, Pfeffer, Muskatenblumen und einem Gebündchen von feinen Kräutern gar kochen, fülle sodann das klare Fett oben davon und legire es noch mit einem Stück frischer Butter und Mehl.

Hammelfleisch mit Savojenkohl.

Man haue dieses eben so wie die Carbonadestücke in kleine Stücke, und bringe es an das Feuer, wie das kurz vorher gemeldete mit Rüben. Wenn selbiges halb gar ist, thue man den Kohl daran, wenn er zuvor im Wasser abgekocht und wohl ausgeschwenkt worden ist. Wenn es fast gar ist, thue man feines Gewürz und in Butter gerührtes feines Mehl daran, so wie bey dem vorigen.

Hammelfleisch mit Savojenkohl braun.

Man haue die Ribbenstücke, wie sonst in mässige Stücke;

Stücke; dann lasse man Butter in einer Casserolle braun werden und lege das Fleisch darein, daß es braun wird. Hernach thue man es in eine andere Casserolle und gieße halb Jus und halb kochendes Wasser darauf, und lasse es halb gar kochen, nachher lege man in Viertel geschnittenen Savojekohl in eine Casserolle und setze sie zum Feuer mit einem Stücke frischer Butter, bis der Kohl auf der einen Seite braun ist; alsdann drehe man selbigen um, daß er auf der andern Seite auch braun wird, thue ihn an das Fleisch, und lasse beydes mit Salz und feinem Gewürze gar kochen. Wenn selbiges bald gar ist, mache man etwas braunes Mehl daran, daß die Sauce etwas dicklich wird. Ist die Anrichtezeit da, so brate man einige Carbonade vom Hammel auf dem Roste und garnire es damit.

Hammelcarbonade.

Man haue die Ribben, wie es bey der Carbonade gebräuchlich ist, klopfe sie gut, wende sie in geschmolzener Butter um, bestreue sie nachher mit gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und gestoßenem Zwieback, und lasse sie höchstens eine viertel Stunde auf dem Roste braten.

Ragout vom Hammelbraten.

Man mache gelbbraunes Mehl und gieße etwas Coullis oder Bouillon dazu. Wer will, kann auch eine gehackte Charlotte in die Butter schwitzen, und kleine in Essig eingemachte Augurken dazu thun. Wenn dieses gut gekocht hat, schneide man zierliche Stücke vom

Braten

Braten ab, und lasse sie in der Sauce heiß werden. Beym Anrichten drücke man den Saft von einer Citrone dazu.

Lammfleisch mit Spinat.

Dieses wird gekocht. Den Spinat lasse man wohl lesen und ihn einigemal in kochendem Wasser aufwallen. Hernach gieße man ihn auf einen Durchschlag und drücke das Wasser wohl aus, schneide ihn vor der Hand klein, und thue ihn zum kochenden Fleisch. Wenn es ziemlich gar ist, thue man einige halb durchgeschnittene, hart gekochte Eidotter dazu, das Weise schneide man auch in der Mitte durch, und garnire, wenn es angerichtet ist, die Schüssel damit. Man kann auch statt des Spinats jungen Hopfen oder Spargel nehmen.

Lammsköpfe en Fricassée.

Dieselben haue man in der Mitte durch, breche die Backenknochen heraus und steife sie in kochendem Wasser. Hernach koche man sie mit feinem Gewürze, feinen Kräutern, Salz und einem Stücke Butter ganz gar. Nun nehme man selbige von einander und paßire sie recht en Fricassée. Wenn sie vollends gar sind und die Anrichtezeit da ist, da legire man sie mit Eiern so wie eine andere Fricassée.

Hammelbraten.

An manchen Orten ist das Wild sehr rar, und da hat man an den Hammelkeulen und Hammelzimmern ein Surrogat, die nach Art des Wildes bereitet werden können.

können. Zu dem Ende lasse man von einem Hammel, je grösser, desto besser, die Vorderkeulen, wie bey dem Wilde, ablösen. Von der Hinterkeule lasse man nur das lange Bein und etwas von der Keule abhauen. Alles Häutige wird abgezogen, die Ribben werden kurz abgehauen und alles Fett weggeschnitten, sodann vier bis sechs Tage in Essig gelegt und dann gebraten.

Hat man eine Hammelkeule, so wird alle Haut davon abgezogen, mürbe geklopft und acht Tage in Eßig gelegt, sodann gespikt und gebraten. Die Brühe muß man in der Bratenpfanne, wie Wildbrühe braun werden lassen.

Zu dem ordinären Hammelbraten steckt man gern hin und wieder Charlotten und auch Salbeystengel, wovon er einen angenehmen Geruch bekömmt. Im Falle, daß man keine Charlotten hat, kann auch ein wenig Knoblauch an dessen Stelle genommen werden. Es versteht sich von selbst, daß diese Braten, so wie alle andere beym Anstecken an den Spieß gesalzen werden müssen.

Der Lammbraten kann, wenn man will, auch mit Charlotten oder Knoblauch besteckt werden, und erhält zugleich ein Gefülsel von geriebener Semmel, Butter, Muskatenblumen und Eidottern.

Zu dem Hammelbraten kann man auch eine besondere Sauce aufsetzen, die aus klein gehackten Zwiebeln, Weineßig, etwas Zucker und Butter zusammen geschwizt ist. Auch ist es dem guten Geschmacke nicht unange-

nehm,

nehm, wenn zu der Brühe in der Pfanne schon Eßig gethan, und der Braten damit begoßen wird, wie er denn auch gut schmeckt, wenn er eine Nacht in Eßig gelegen hat. Das Klopfen des Hammelbratens aber ist niemals zu vergessen.

Die Hammelbraten, wenn sie frey und offen an dem Spieße sind, können in zwey Stunden gar seyn. Man kann sie auch mit Papier belegen, so wie einige andere Braten.

Hammelskeule mit Gurken.

Man nimmt eine Hammelskeule klopft solche tüchtich, legt sie in eine Casserolle mit etwas geschnittenem Nierentalg, Zwiebeln, Gewürze, Lorbeerblättern und Salz, gießt etwas Wasser darauf, und läßt die Keule auf langsamen Feuer gar kochen, daß sie sich zulezt glacirt. Ferner schält man einige Gurken, schneidet die Kerne heraus, und die Gurken in Stücke. Diese Gurken kocht man mit ein wenig Bouillon, Butter und Eßig gar, gießt braune Coulis darauf, läßt sie durch kochen, und richtet sie mit der Hammelkeule an.

Hammelkeule mit Zwiebeln.

Man kocht eine Hammelkeule mit Wasser und Salz, und wenn solche meist gar ist, schüttet man einen guten Theil abgeschälte Zwiebeln mit dazu, und läßt sie mit gar kochen. Alsdenn nimmt man die Keule heraus, legt die Zwiebeln oben darauf, und schlägt ein Kälbernetz überher. Dieses bestreicht man mit einen Ei, bestreuet es ziemlich dick mit geriebenem Parmesankäse,

se, bäckt die Keule dann im Ofen, oder in der Tortenpfanne, daß sie Kouleur erhält, und giebt sie mit einer Sardellensauce.

Eine grillirte Hammelbrust.

Die Brust muß mit Wasser und Salz gar gekocht werden. Darauf schlägt man geschmolzene Butter mit zwey Eiern durch, damit wird die Brust bestrichen, mit geriebenem Weißbrod bestreuet und auf dem Roste gebraten. Man giebt eine braune Sauce mit Eßig und Zwiebeln darunter.

Hammelfleisch mit Kümmel.

Man hacket das Hammelfleisch in Stücke, und kocht es mit Bouillon, braungebranntem Mehl, Zwiebeln, kleingestoßenem Kümmel, Weineßig, Lorbeerblättern und Salz gar.

Grillirtes Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Man hauet ein oder zwey Vorderviertel von einem Lamme in nicht zu kleine Stücke, und kocht solche mit ein wenig Butter, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Wasser und Salz langsam und kurz gar. Hierauf bestreicht man das Lammfleisch mit geschmolzener Butter, bestreuet es mit fein geriebener Semmel, und bratet es gelbbraun, daß es Couleur bekommt. Ferner nimmt man unreife Stachelbeeren, macht die Stiele und Blüthen davon ab, läßt sie in kochendem Wasser einmal aufkochen, und thut sie auf einen Durchschlag. Alsdenn rührt man ein wenig Mehl mit Wein

und

und Wasser klein, und auf dem Feuer mit hinlänglichem Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale zu einer sämigen Sauce ab. In diese thut man die Stachelbeere, läßt sie durchkochen, und richtet sie unter dem Lammfleische an.

Hammelzungen mit Sauce Hachee.

Die Hammelzungen werden vorher mürbe gekocht, dann die Haut abgezogen, und hingelegt, daß sie kalt werden. Hierauf macht man eine Sauce Hachee, schneidet die Zungen in Scheiben und thut sie dazu, kocht sie ein wenig zusammen durch, richtet sie hernach an, bestreuet sie etwas dick mit geriebenem Brode, und hält eine glühende Feuerschaufel darüber, damit sie Farbe bekommt.

Schweinsbrüste wild.

Selbige koche man in Wasser und scharfen Salz halb gar, schneide sie dann in Stücke, mache feines braunes Mehl, und gieße kochendes Wasser, ein gutes Glas Wein, feines Gewürze, ein Gebünd feiner Kräuter und etliche Lorbeerblätter darauf, thue das Fleisch dazu und lasse es mit etlichen Citronenscheiben gar kochen. Wenn es gar und wohl legirt ist, richte man es an.

Schweinsbrüste wild oder zahm mit Kapern.

Man haue die Brüste so groß als man will und koche sie dann à la Daube gar. Dann lege man sie in eine Kasserolle, und thue beym Anrichten eine Hand

voll

voll Capern bey. Man legirt sie auch mit Blut; auch kann man sie mit einer süssen Brühe machen.

Wilden Schweinskopf zu kochen.

Der Kopf wird vom Schwein so rauch abgeschnitten, und die langen Haare erstlich über einem starken Feuer ganz kurz abgebrannt, soviel man abbrennen kann, hernach mit glühenden Feuerschaufeln und Zangen völlig rein abgebrannt, daß er ganz rein wird, je schwärzer er aber wird, desto besser ist es. Man kann sich helfen, wenn man ein paar Hände voll Haberstroh zu Asche brennt, diese Asche klein macht und durch einen feinen Durchschlag treibet, mit Eiweiß vermischt, den Topf trocken abwischt und damit bestreicht, bis er ganz schwarz ist. Am bequemsten ist es, wenn man ihn beym Schmied abbrennen läßt; dann schneide man die Zunge aus und löse das Fleisch rund um das Maul, sonst berstet es im Kochen ab, koche ihn hernach beynahe acht Stunden in einem großen Keßel mit Wasser, Salz, ganzen Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Kräutern gar, dann nehme man ihn ab, lasse ihn in der Suppe ein wenig verschlagen, nehme ihn heraus und lasse ihn völlig kalt werden. Nachher halte man eine Lake von Salz in kaltem Brunnenwasser bereit, daß ein Ei darauf schwimmt, thue etwas Eßig, Pfeffer und Nelken dazu und lasse ihn damit aufkochen. Wenn beydes kalt ist, legt man den Kopf bis zum Gebrauch hinein. Will man ihn anrichten, so nimmt man ihn aus der Lake, puzt ihn sauber ab, steckt ihm eine Citrone ins Maul, mit schönen Blumen und Lorbeerblät-

ern besteckt, und legt die Zunge bey. Man kann eine Oelbrühe dazu geben. Man koche drey Eier hart, rühre das Gelbe klein mit gutem Provencedl, viel gehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Eßig. Auch kann man noch Senf, gehackte Citronenschalen und Zucker dazu thun, oder eine Wacholderbrühe, oder eine Pomeranzenbrühe.

Schweinskeule.

Man nehme Speck, dünne Scheiben von Rindfleisch, Pfeffer, grobes Gewürz und feine Kräuter, thue es zusammen in eine Schließcasserolle, lege die Schweinskeule oben darauf und ziehe selbige oben wieder mit Speck und Rindfleischscheiben ganz über, daß sie ganz verdeckt ist; dann gieße man ein wenig Branntewein darauf, und klebe den Kessel feste zu, setze selbigen auf heiße Asche, daß es also acht Stunden kocht. Hierauf ziehe man die Keule aus und lasse die Sauce durchstreichen, thue eine Handvoll Kapern und eine oder zwey gehackte Sardellen daran, und lege die Keule wieder darein, bis man aurichten will. Zuletzt thue man ein wenig gequetschten Knoblauch und von einer Citrone den Saft dazu.

Gebratener Schweinschinken.

Man salze selbigen einige Tage ein, dann wieder eine Stunde in kaltes Wasser gelegt und gut abgewaschen, hernach an den Spieß gesteckt, und wenn er heiß ist, wird die Haut abgezogen, mit Butter begossen und langsam gar gebraten.

Gekochtes Schweinefleisch.

Frisches Schweinefleisch muß nicht mit zu wenig Salz und kaltem Wasser an das Feuer gesezt, dann gut geschäumt werden und langsam gar kochen. Hernach muß es, wenn es lange und gut eingesalzen ist, einige Stunden, auch wohl eine Nacht öfters in kaltem Wasser ausgefrischt werden; und so man Schnauzen, Füsse und Ohren kocht, müssen selbige noch sauer nachgeputzt werden. Die Ohren kann man, wenn sie mürbe sind, in kleine Finger breite Streifen schneiden, aber so, daß das Breite, was am Kopfe sitzt, beysammen bleibt. Wenn es kalt ist, muß man es in Eidottern umwenden, und mit gestoßenem Zwiebacke und wenig Muskatenblumen bestreuen, in Butter ausbacken, und um sauern Kohl oder durchgeschlagene gelbe Erbsen anrichten.

Schinken auf spanische Art.

Der Schinken wird gewässert und in einer fetten Bouillon in einem Deckelkasserolle an dem Feuer oben und unten recht weich gekocht; Wurzelwerk, Wasser und Wein wird dazu genommen. Wenn er kalt ist, wird die Haut abgezogen, mit ungesalzenem Schweineschmalz bestrichen und mit Parmesankäse bestreut, worauf man ihn, wie gewöhnlich, im Ofen braun werden läßt.

Schinken auf sächsische Art.

Man lasse ihn auf dem Roste warm werden, setze ihn mit den gewöhnlichen feinen Kräutern, Gewürze

und zwey Nösel Champagnerwein wohlverdeckt in eine Pfanne, stecke ihn eine Stunde vor dem Anrichten an den Spieß, begieße ihn oft mit seiner Brühe, die man vorher mit Butter versezt, und mache endlich von Coulli und Citronensaft, oder auch eine andere beliebige Sauce daran.

Schinken mit Ragout.

Man schneide den rohen Schinken in Schnitte und Scheiben, thue sie in eine Casserolle, streue weißen Pfeffer mit geriebenem Weisbrode darauf, gieße rothen Wein daran und lasse sie gut dünsten. Wenn sie gar sind, lege man sie ordentlich in eine Schüssel, drücke den Saft von einer Citrone darauf und belege den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie.

Ragout von Hirschzungen, Ohren und Maul.

Man kocht erstlich alles gar, dann werden die Haare davon gemacht, klein geschnitten, und zu einem braunen Ragout mit Boullion, gehackten Zwiebeln, Citronen und braunem Mehl weiter bereitet.

Wild Schweinefleisch mit Johannisbeerensauce.

Das Fleisch nimmt man von der Brust, schneidet es in Stücke und kocht es gar in Wasser. Die Sauce macht man von Zucker, braunem Mehl, Johannisbeersaft, und ein wenig Wein, so daß sie rund wird.

Wilde Schweinekeule mit brauner Sauce.

Die Keule bleibt ganz, und wird mit Wasser, Essig, Salz, Citronen, Zwiebeln, Wachholderbeeren, braunem Mehl, Zucker und Nelken gar gekocht. Die Sauce läßt man rund kochen, und richtet es an.

Ragout vom Rehe mit süßer Brühe.

Man schneide das abgebratene Wild in kleine Stücke, eines Fingers lang und dick; nachher mache man braune Butter, und schwitze das Fleisch so lange darinnen, bis es Couleur bekommt; dann gieße man die Butter herunter, und mache andere braune Butter daran; nachher gieße man Wein und Eßig darauf, thue Citronen, feines Gewürze und Zucker hinzu, lasse es damit einkochen und richte es an.

Gebratener Rehrücken.

Wenn der Rücken gut ausgelöset ist, wird er mit feinem Specke die Länge herunter gespickt und langsam gar gebraten. Auf dieselbe Art kann man auch einen Hammelrücken braten, und wenn er einem Wildbraten ähnlich seyn soll, so lege man ihn einige Tage in Eßig und gestossene Wachholderbeere. Was die Brühen anlangt, so kann man mit Champignons-Morcheln-Zwiebeln- und andern Brühen abwechseln.

Schweinebraten.

Ausser dem Salze wird kein anderes Gewürze, als einige Selbeistengel zu diesem Braten genommen.

Wenn der Braten von keinem Speckschweine ist, als wovon man nur die sogenannten Schellrippen hat, so muß man die Haut mit dem Messer von Distanz zu Distanz schlänglicht aufschneiden. Unter allen Braten wird der Schweinebraten im Ofen noch am besten, wiewohl ein Schweinebraten am Spieße gemacht, noch besser schmeckt. Will man ihn im Geschmacke des wilden Schweines haben, so muß man ihn einige Tage, wenn er aber von einem alten Schweine ist, noch länger, in gemeinem Eßig eingelegt haben.

Wilder Schweinsbraten.

An den wilden Schweinen wird nicht, wie bey den zahmen, die Haut gelassen, sondern abgezogen; auch bleiben diese Wildbraten ungespickt, wenn sie feist genug sind. Es ist gewöhnlich, daß man sie mit Stückchen Zimmet und ganzen Nelken besteckt. Da dieses Wildpret von Natur süßlich schmeckt, so pflegen diejenigen, denen dieser Geschmack zuwider ist, es am Spieße reichlich zu salzen. Aus gleichen Ursachen läßt man wohl auch den Zimmet und die Nelken von den Braten weg, und bestreut ihn an deren Stelle desto mehr mit gestossenen Wachholderbeeren.

Zur Sauce giebt man entweder die Bratenbrühe, oder auch eine Kirschsauce. Man stößt dazu einige Hände voll saurer gebackener Kirschen, sezt dazu in etwas Butter hochbraun gemachtes Mehl und klein geschnittene Citronenschaalen, siedet dieses mit Weineßig und Wasser ganz gelinde solange, bis es sämig wird, und sezt diese Sauce neben dem Braten auf.

Span-

Spanferkel.

Hierbey ist zu bemerken, daß das Wasser bey dem Abbrühen nicht heisser sey, als daß man mit Noth einen Finger darin halten kann. Wenn es rein ausgewaschen und ausgeschlachtet ist, so tressirt man die Keulen weit auseinander, und steckt einen hölzernen Stiel quer durch das Schloß, damit solcher die Keule auseinander halte; bindet ferner die Beine einwärts, und die Vorderbeine schiebt man in das Gelenke zusammen, daß sie unterwärts zu liegen kommen, und bindet sie mit Bindfaden zusammen, daß es eine natürliche Lage erhalte. Dann steckt man es der Länge nach auf den Spieß, so daß dieser durch den Hals geht, und zum Rüssel herauskommt, damit kein Loch dadurch verursacht werde, und läßt es dann eine Stunde an einem mittelmäßigen Feuer braten. Anstatt daß man andere Fleischarten während des Bratens mit Butter begießt, nimmt man hier ein Stück abgeschälten Speck, steckt es auf einen Vogelspieß fest, und bestreicht damit fleissig den Braten. Vor allem muß man dahin sehen, daß das Feuer nicht so stark sey, daß der Braten Blasen bekommen könne, und daß es auch nicht zu schwach sey, und der Braten etwa weich und blaß bleibe; beydes ist nachtheilig, und macht ihn widrig. Er muß schön gelbbräunlich gebraten und die Schwarte knuspricht oder glasartig seyn, so daß sie bricht, wenn man sie schneiden will. Wenn der Braten gar ist, so zieht man den Speil und Bindfaden heraus, und giebt ihn mit einigen Löffeln voll gut gesalzener Jus auf den Tisch.

Man kann auch die Schüssel mit gebratenen, oder auch nur in Wasser gekochten Kartoffeln garniren.

Haasenbraten.

Von den Haasen werden nur der Rücken und die Hintertheile gebraten. Wenn das Fell und alle Häute abgezogen sind, muß er gewässert und sauber gespickt werden. Man spielet ihn von vorn durch den hohlen Leib nach hinten durch die zwey Viertel, und begießt ihn fleißig während des Bratens mit brauner Butter. Die Hinterfüße werden nicht abgehauen, sondern man umwickelt sie mit Papier, damit die Haare während des Bratens nicht versengen. Die Hasenbraten werden sehr mürbe, wenn sie gleich im Anfange mit süßer Sahne begossen werden; nur muß es nicht zulezt geschehen. Wenn das Fleisch beym Braten nicht einen sehr üblen Geschmack annehmen soll, so muß bey dem Abhäuten ja nicht vergessen werden, hinten das Schloß entzwey zu schneiden, und das Waidloch recht gut zu reinigen.

Bey dem Anrichten kann die Butter aus der Bratpfanne in die Schüssel zugegossen, oder in einem besondern Gefäße aufgesetzt werden.

Gebratene Haasen mit Sauerkohl.

Dieses Gericht führe ich deswegen an, weil es so viele Liebhaber findet. Es bestehet in keiner weitern Zubereitung, als daß der für sich besonders gekochte Kohl in einer Schüssel angerichtet und der Haase darüber

über gelegt wird. Dieses thut man auch wohl, wenn vom vorigen Tage von einem Haasenbraten etwas übrig geblieben ist, daß man solches in Stücken zerschneidet, und auf den sauern Kohl gelegt, auf den Tisch giebt.

Ragout von Haasen.

Wenn man übrig gebliebenen Haasen hat, schwitze man gehackte Zwiebeln in Butter. Wenn sie gar sind, thue man einen Löffel Mehl dazu, daß es gelbbraun wird, rühre es mit Bouillon, gebratener Jus, oder was man sonst hat, eben, und koche getrocknete Champignons oder Morcheln daran; dann haue man den Haasen in zierliche Stücke, und lasse es höchstens einmal aufkochen. Auf dieselbe Art verfahre man auch mit gebratenem Geflügel, es sey wildes oder zahmes.

Von der Zubereitung alles wilden und zahmen Geflügels, sowohl zum Kochen, als zum Braten.

Allgemeine Regel.

Allem zahmen Flügelwerke oder Federviehe, wenn es gepflückt worden ist, es sey jung oder alt, wild oder zahm, muß man, ehe man es ausnimmt, die Brust zierlich einschlagen, die Flügel bey dem ersten Gliede abhauen, dann hinten am Halse die Haut in der Länge aufschneiden und den Kopf herausnehmen, daß die Haut vorne ganz bleibt, sodann unten eine Oefnung machen, und das Eingeweide zierlich ausnehmen.

Bey jungen Tauben und Vögeln, welche ausgenommen werden sollen, kann man das Eingeweide herausdrücken; dann steche man drey oder mehrere auf die dazu erforderlichen dünnen und eisernen Spieße und halte sie über brennende Kohlen, daß die kleinsten Federn völlig davon absengen. Hiermit muß man geschwinde verfahren, damit besonders, was gekocht werden soll, nicht zu heiß, und die Haut nicht schrumpflicht werde, weil sie im Kochen leicht springt. Was gespickt werden soll, kann schon ein wenig steifer seyn, weil es besser zu spicken ist. Nachher drücke man die Keulen auf beyden Seiten nieder, daß die Brust zierlich in die Höhe geht; dann steche man eine hölzerne Spiele durch die Keulen, daß es eine ansehnliche Form bekommt. Von Gänsen und Enten, wie auch von allem, was in den Ueberguß soll, schneide man Kopf und Hals ab, doch muß man die Haut zurückschieben, daß sie sich über den Kochen herzieht, sonst wird es unansehnlich. Von Fasanen, Berghühnern und Wachteln schneide man die Köpfe, ehe sie gesengt, und gewaschen werden, mit den Federn ab, und lege sie beym Anrichten wieder an. Alles, was weiß bleiben soll, wird gleich nach dem Sengen mit einem weichen Tuche abgewischt, und mit Butter oder Speck beschmiert.

Eine Gans zu braten.

Wenn die Gans gesengt worden ist, wird sie eine Stunde ins Wasser gelegt, gut ausgewaschen, damit das Blut, welches etwa noch am Rücken sitzt, ausgerissen wird, und mit einem Tuche ausgetrocknet, auch

wohl

wohl mit Salz ausgerieben, und langsam am Spieße gar gebraten. Anfangs muß sie mit Butter begossen, und nachher mit ihrem eignen Fette gar gebraten und gut gesalzen werden. Man muß auch darnach sehen, daß sie zulezt nicht begossen wird, sondern helles Feuer hat, damit die Haut recht knospericht wird, sonst bleibt sie zähe. Eine junge Gans braucht gar nicht im Wasser zu liegen, sondern wird nur ausgewaschen, und mit Butter begossen.

Gefüllte Gans.

Man koche Castanien und ziehe die Haut ab, schneide einige Mandeln in die Länge, wasche und koche große Rosinen gut auf, schäle dann Borstorfer Aepfel ab, schneide sie in Achtel und reibe die Krume aus Weisbrod. Dieses alles wird mit etwas gestoßenem Zucker gut melirt und in den Rumpf der Gans gefüllt und zugenäht, und langsam gar gebraten. Man kann auch statt diesem Gefülsel die Gans mit gekochtem sauern Kohl füllen, und wenn man sie anrichtet, noch sauern Kohl herum legen.

Gans mit Savojekohl und Rüben.

Wie das Hammelfleisch mit Savojekohl und Rüben.

Gänse mit Pflaumen und Wein.

Die Gänse brate man am Spieße, dann setze man die Pflaumen mit Wein, Wasser, Zucker und Zimmet zum Feuer und lasse sie kochen, bis sie einem Syrup gleich werden. Nun gieße man die Pflaumen unten

in

in die Schüssel und lege die Gans darauf. Zuweilen kocht man große halbe Aepfel mit Zucker und rothen Weine, bis man die Schaalen davon nehmen kann, und garnirt damit. Will man keine Pflaumen unten geben, so koche man Aepfel mit rothem Weine.

Gänse mit grünen Erbsen.

Diese koche man weiß mit feinen Sachen gar; hernach mache man Butter heiß und paßire die Erbsen darinnen, bis man sieht, daß sie recht grün sind. Dann thue man ein bischen Mehl dazu, und gieße kochendes Wasser darauf mit einem Stücke Zucker und gestoßenen Muskatenblumen. Wenn selbige gar sind, legire man sie mit Sahne und Eidottern als eine Frikassee, dann richte man die Gänse an und thue die Sauce oder Erbsen darüber.

Gans mit Linsen.

Diese wird wie gewöhnlich gebraten; dann koche man die Linsen, wie die Linsensuppe, und lasse sie eine Stunde vor dem Anrichten in der Linsensuppe liegen, welche etwas dicker, als zur Suppe seyn muß, gieße zuletzt die Jus von der Gans, doch ohne das Fett, zu den Linsen, nachher richte man sie an.

Ragout von Gans mit Borstorfer-Aepfeln.

Man haue die Gans in Stücke, wässere sie ein wenig aus, und koche sie in einer kurzen Suppe mit ein wenig Wasser, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kräutern und Gewürze gar; dann mache man ein we-

nig braunes Mehl, thue das gekochte Gänsefleisch dazu, nebst in Würfel geschnittenen Borstorfer Aepfeln, Corinthen, etwas Zucker, so man will, in feine Striemen geschnittene Mandeln, die kurze Suppe durch ein Sieb darauf gegeben; das Fett muß man aber erstlich abnehmen, dann solches zusammen kochen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, und so es nöthig ist, salze man es ein wenig.

Gänseleber zu backen.

Man schneide die Leber in Scheiben, salze sie ein wenig, bestreue sie mit etwas Ingwer und Pfeffer, und lasse sie also eine Weile liegen. Hierauf muß in einer Pfanne abgeklärte Butter heiß gemacht, die Leberscheiben mit dem allerfeinsten Mehl bestreut, oder in einer aus Milch, Mehl und Eier zubereiteten dünnen Sauce umgewendet und aus der Butter selbst goldgelb gebacken werden.

Geräucherte Gans zu kochen.

Wenn die geräucherte Gans gekocht werden soll, so muß sie zuförderst vermittelst eines von Heu und Stroh gemachten Wisches in recht heißem Wasser abgescheuert, und sodann eine Nacht über in kaltes Wasser gelegt werden, damit sie ein wenig auflaufe. Man kann sie unzerschnitten und ganz kochen. Doch zerschneiden einige die Gans in Stücke, und man ißt sie mit allerley Vorkosten, z. E. mit dicken Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Kohl und Rüben u. s. w.

Gänse zu räuchern.

Eine Preßgans wird auf folgende Art gemacht: Wenn die Gans Tages vorher abgeschlachtet, ausgenommen, und das Gekröse davon abgehauen ist, wird die Gans völlig von dem Knochen gelößt, daß das Gerippe ganz allein bleibt. Dann wird sie in der Mitte mit Salz gerieben, mit Salpeter bestreut; Nelken und Pfeffer werden dazwischen gestreut. Dann werden die beyden Hälften der Gans zusammen geschlagen, mit Salz bestreut und zwischen zwey Breter gelegt. Diese Breter werden sodann schräge aufgestellt, damit die ablaufende Sole in eine Schüssel kommt, und hiermit wird die Gans täglich begossen. Einen Tag um den andern muß sie umgekehrt werden. Wenn sie nun so zehen Tage in der Sole gelegen hat, wird sie in einen Bogen Papier eingeschlagen und in den Rauch gehängt. Man kann hernach ordentliche Scheiben, wie von dem geräucherten Lachs, davon schneiden, und es ist ein sehr schönes Essen.

Eingesalzene Gänse.

Man salzt die Gänse entweder ganz, oder in Stücke zerschnitten mit Salz und Salpeter ein, beschwert das Gefäß und verspeißt sie bald.

Gänsekeulen auf dem Rost gebraten.

Wenn man von einer gebratenen Gans Keulen hat, kerbet oder schneidet man selbige mit einem Meßer ein, beschmiert sie mit Butter und bestreut sie mit gestoßenem

nem Pfeffer und Salz, und bratet sie auf dem Rost; oder man macht von einem Bogen Schreibepapier ein Kästchen, sticht oder nähet an allen vier Ecken, welche man einen guten Daumen breit in die Höhe legt, daß ein Rand herum ist, die Ecken übereinander, beschmiert dann den Kasten inwendig mit Butter, und sezt ihn mit den Keulen, oder was man sonst will, auf dem Roste in heiße Asche.

Gänsefleisch schwarz.

Das Gänsefleisch wird in Stücke zerhauen, ein wenig ausgewässert und blanchiret, dann mit ein wenig braunem Mehl zum Feuer gebracht, und halb Wasser und halb Wein, nebst ein wenig Nägelein und Muscatenblumen daran gethan und damit gekocht, zulezt mit ein wenig Gänseblut legiret und sämig gemacht.

Kapaunen

können gespickt und ungespickt gebraten werden. Sollen sie weiß gebraten werden, so belegt man sie dünn mit einer Scheibe geschnittenen Speck, umwindet den Speck mit einem Faden, bratet sie am Spieße und begießt sie fleißig mit Butter. Den Faden und Speck nimmt man ab, sobald sie angerichtet werden.

Mit jungen Hühnern verfährt man eben so, steckt ihnen aber die Stengel von gepflückter und gewaschener Petersilie in den Rumpf.

Truthenne mit Kastanien.

Sobald eine Truthenne gebraten ist, legt man sie

in

in einen Tiegel, gießt Bouillon dazu und thut Muscatenblumen, Pfeffer, etliche ganze Gewürznelken, ein Pfund abgezogene gekochte Kastanien, nebst in Butter geröstetem Mehl dazu, läßt es zusammen kochen, bis die Kastanien fast ganz zergangen sind, und richtet es dann an.

Kalekuten gefüllt mit Ueberguß.

Wenn selbigen die Haare abgesengt worden sind, macht man die Haut sauber auf der Brust los und zieht behende den Brustknochen mit dem Fleische heraus, macht davon eine feine Farce und füllt den Kalekuten wieder damit an. Nachher giebt man ihm am Spieße Coulenr, thut ihn in ein sauberes Geschirr und kocht ihn gar mit Bouillon und feinen Sachen. Auch macht man ein feines Ragout fertig, und richtet die Kalekuten und das Ragout darüber an.

Kalekuten mit Augurken.

Diese füllt man inwendig mit der erwähnten Farce und bratet selbige am Spieße gar, macht alsdenn eine Augurkenbrühe, wie bey Schaafskeulen, und richtet sie so an.

Kalekuten und Kapaunen mit Zwiebeln.

Selbige farcirt man, bratet sie gar, blanchirt eine Quantität weiße Zwiebeln und schält sie sauber ab. Nachher macht man eine Couilli von lauter Schinken. Wenn dieser fertig ist, paßirt man die Zwiebeln, gießt die Couilli darauf und läßt sie mit einem Glas Wein lang-

langsam aufkochen. Wenn man anrichten will, thut man eine gehackte Sardelle dazu.

Kalekuten und Kapaunen mit gehackter Eierbrühe.

Man bratet und farcirt sie, wie alle vorhergehende, kocht Eier hart und schält sie aus, hackt sie sodann klein mit Zwiebellauch und Petersilie, und passirt sie in Butter mit einem Lorbeerblatte. Dann streut man ein wenig Mehl daran, gießt Bouillon darauf, wenn man Musserons und Trüffel eingeweicht hat, und läßt es damit aufwallen. Nun thut man Couilli dabey mit feinem Gewürze und einer Citronenscheibe und läßt es allmählig mitonniren. Zulezt thut man eine gehackte Sardelle dazu und richtet es an.

Kapaunen mit Reis gebacken.

Diese schneidet man in vier Stücke und kocht sie mit feinen Sachen gar; dann macht man es eben so zurecht, wie Hammelfleisch mit Reis gebacken.

Kapaunen mit Meerrettig.

Wenn diese wohl zugepuzt und eingebeugt sind, läßt man ihnen in frischer Butter Couleur geben. Dann gieße man kochend Wasser, oder Bouillon darauf, und lasse sie fest zugedeckt mit feinem Gewürze, feinen Kräutern und Salz gar kochen. Nun läßt man Meerrettig reiben und thut ihn in einen irdenen Topf mit geriebenem Brode, Corinthen und frischer Butter, gießt soviel Bouillon, als nöthig ist, darauf und läßt

es langsam auf dem Kohlfeuer mitouniren. Wenn es Zeit ist, richtet man die Kapaunen an, und gießt den Meerrettig darüber, dann garnirt man es mit gestrichenem Meerrettig.

Kapaunen en Fricassée.

Werden wie ein gewöhnliches Fricassée gemacht.

Kapaunen mit Austern.

Man bratet die Kapaunen hübsch weiß am Spieße gar, und giebt eine Austersauce darunter.

Hühner.

Die alten Hühner taugen nur zu Suppen und Potagen; dagegen sind die jungen desto besser zum Braten. Man steckt ihnen dabey gerne Petersilie und Majoran in den Bauch und begießt sie fleißig mit Butter. Sie können auch in einem Tiegel oder in einem Schmortopf gebraten werden.

Will man die jungen Hühner weiß oder blaßgelb braten, so werden sie einzeln an einen Spieß gesteckt, über Kohlen gehalten und mit Butter bestrichen, damit sie etwas anlaufen. Man trocknet sie hierauf wieder ab, und läßt sie, wenn sie gespickt werden sollen, erkalten. Wenn sie hierauf mit recht weißem Speck gespickt werden, steckt man sie wieder an den Spieß, und begießt sie mit zerlassener, aber nicht brauner Butter.

Noch kürzer kommt man bey dem Braten des Geflügels davon, welches recht weiß bleiben soll, wenn man

man die Brust und Keulen mit Speck belegt, und einen, oder nach Erforderniß, mehrere Bogen Papier darum wickelt. Oder man macht die Hühner zurecht, salzt sie von aussen, steckt inwendig ein viertel Pfund Butter, welches mit Salz und Gewürz vermengt worden, hinein, nähet sie zu und steckt sie an den Spieß. Sodann nimmt man ein oder zwey Kälbernetze, umwickelt die Hühner damit, und nähet sie ebenfalls, doch nicht zu enge, zusammen, weil das Netz während des Bratens zusammenschrumpfen und zerreissen würde. Wenn sie dann zum Feuer gebracht und vorsichtig gebraten werden, so müssen sie, sobald das Netz davon braun geworden, gar seyn.

Man kann junge Hühner und Kapaunen auch mit Sardellen oder gewässerten Heringen durchziehen. Es geschieht dieses mit einer Spicknadel, und die Sardellen oder Heringe müssen in Streifen, wie der Speck, länglicht geschnitten werden. Die Heringsmilch wird zerhackt und unter die Butter in der Pfanne gemeugt, womit die Hühner begossen werden.

Große junge gefüllte Hühner.

Wenn man die Hühner rein macht, muß man ja die Haut auf der Brust nicht verletzen. Hierauf werden sie aufgespielet, und die Haut oben auf der Brust wird mit einem Finger behutsam losgemacht. Dann nimmt man die Leber, das Herz, eingemachte Champignons, Speck von frischem Schweinefleische, Zwiebeln, das Gelbe von Eiern, Pfeffer und geriebene

Semmel und hackt alles recht fein durcheinander. Endlich schneidet man ganz dünne Scheiben Speck, so groß, als die Brust ist, schiebt sie unter die Haut und thut dann die Farce unter den Speck; es darf aber nur wenig Farce seyn. Den Magen schneidet man der Länge nach in zwey Stücke, und giebt ihn in jeden Flügel eines, und bratet hierauf die Hühner wie gewöhnlich am Spieße. Die Sauce macht man von in Butter geröstetem Mehl, Bouillon, gehackten Zwiebeln, geriebener Muskatennuß, Citronenschaalen, Kapern, Champignons, und was man sonst will, richtet sie an, und legt die Hühner darauf.

Junge Hühner mit Aal.

Man nimmt zwey Hühner, löset die Knochen aus; dann zieht man einen Aal ab, nimmt ihn aus, löst die Gräten heraus und schneidet ihn nach der Grösse der Hühner in lange Stücke, thut sie in eine Casserolle mit geschmolzenem Speck, allerley feinen Kräutern, Petersilie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, und läßt sie aufkochen. Hierauf legt man die Aalstücke über die ausgebreiteten Hühner, welche auf der Brust liegen müssen, rollt sie auf, bindet sie mit Bindfaden zusammen, und wickelt sie mit dünnen Speckscheiben in ein Haartuch, läßt sie recht ablaufen, legt sie in die Schüssel und giebt ein Ragout von Champignon und Muscheln, oder grünen Trüffeln mit einem Glase Champagnerwein darüber.

Junge Hühner mit Erbsen.

Diese passirt man mit frischer Butter, Mehl und feinem Gewürze, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie kochen; dann passiret man die Erbsen und thut sie dazu. Wenn es zusammen gar ist, legirt man es mit süßer Sahne und Eigelb als eine Fricassée und richtet es gut an. Man kann auch statt Sahne Bouillon und gehackte Petersilie nehmen.

Junge Hühner mit Petersilienwurzeln.

Diese werden auch wie die Hühner mit Erbsen anfänglich gekocht. Die Petersilienwurzeln schneidet man in Stücke eines halben Fingers lang, oben schneidet man sie ins Kreuz ein, blanchirt sie, und thut sie zu den Hühnern. Wenn sie halb gar sind, thut man warme Butter mit weißem Mehl und ganze Muskatenblumen dazu, und richtet es an, wenn es gar ist.

Junge Hühner mit Kapern.

Dazu nimmt man gern fette abgebratene Hühner und zerschneidet sie in Stücke; von dem Abfall macht man eine Couilli. Dann thut man die in Stücke geschnittenen Hühner in eine Casserolle mit dem Coulis, Citronen-Jus, gehackten Kapern und setzt es warm zu den Feuer. Wenn man es anrichten will, thut man eine gehackte Sardelle dazu.

Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die Hühner bratet man am Spieße gar. Die

Stachelbeere macht man eben so zurecht, wie zu dem Lammfleische, und richtet sie unter die Hühner an.

Fricassée von Hühnern.

Wenn die Hühner rein sind, so werden sie klein geschnitten und blanchirt. Sie werden darauf mit Butter einpassirt, und mit Mehl, einem Bündchen Thymian, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz und Bouillon gar gekocht. Dieses legirt man endlich mit zwey Eidottern, Citronensaft und gehackter Petersilie.

Junge Hühner mit Spinatsauce.

Die Hühner bratet man am Spieße gar, und die Lebern derselben mit ein wenig Butter. Diese Lebern stößt man mit etwas abgekochtem Spinat ganz klein, macht ein wenig weißgebranntes Mehl, füllt Bouillon darauf, thut die gestossenen Lebern und Spinat dazu, läßt es durchkochen, streicht es durch ein Haarsieb, und richtet diese Sauce unter die Hühner an.

Junge Hühner mit Krebsen und Spargel.

Hier werden die Schwänze von den Krebsen allein aufbewahret. Dem Spargel werden die Köpfe, so weit es weich ist, abgeschnitten, und in der Länge eines Fingergliedes im Wasser und Salz gar gekocht. Ist die Krebssauce alsdenn fertig, so gießt man den Spargel durch ein Sieb, daß das Wasser ablaufe, und thut ihn mit den Krebsschwänzen in die Sauce. Dieses kleine Ragout wird alsdenn über die Hühner gegeben.

ben. Anstatt des Spargels kann man auch grüne Erbsen nehmen.

Auf dieselbe Art können junge Tauben, gefüllte Kälber- und Lämmerbrüste, gespickte und ungespickte Brüste gegeben werden. Gespickte Brüste werden auf das Gemüse gelegt. So kann man auch gespickte Fricandeaux, farcirte Cotelettes, grillirte Lammbrust, gespickten Hecht und Karpfen, und farcirte alte Hühner dazu geben.

Tauben

werden, wenn sie zurechte gemacht worden sind, gefüllt. In den Leib steckt man etwas Majoran, bestreut sie am Spieße mit Salz und begießt sie fleißig mit Butter.

Die wilden Tauben werden eben nicht gefüllt, aber gespickt, wiewohl das leztere bey den zahmen Tauben auch zuweilen geschieht, um sie als wilde vorzustellen.

Tauben auf dem Roste gebraten.

Wenn sie wohl eingebeugt und blanchirt sind, schneidet man sie in der Fläche ein, doch so, daß die Brust allein und Rücken und Keule an einander bleiben; und oben am Halse muß beides Rücken und Brust bey einander hängen bleiben; dann klopft man sie ganz platt, bestreut sie und bratet sie auf dem Rost als Cotolets. Sind sie gar, so macht man eine Zwiebelbrühe darüber.

Gefüllte Tauben.

Dazu macht man eine delikate Farce, wie bey den

gefüllten Kapaunen oder Kalekuten, und wenn die Tauben gut eingebeugt sind, so füllt man sie. Dann zieht man sie durch durchgeschlagene Eier, bestreut sie mit fein geriebenem Brod, und bäckt sie im Backofen gar; auch macht man ein Ragout fertig. Wenn es Anrichtezeit ist, gießt man das Ragout in die Schüssel und legt die Tauben darauf.

Fricassée von Tauben.

wird eben so gemacht, wie ein Hühnerfricassée.

Enten.

Diese werden nicht gespickt; es werden ihnen aber Beifuß und Aepfel in den Rumpf gesteckt, um darin mit zu braten. Die mehrsten essen sie gern gelbbräunlich gebraten, so daß die obere fette Haut brüchig und nicht weich ist, daher hier weder Speck noch Papier umgebunden werden muß. Eine Gans kann bey ziemlichem Feuer in anderthalb Stunden gar werden; ist sie aber mit Aepfeln, Kastanien oder Kartoffeln gefüllt, so muß sie eine halbe Stunde länger haben. Junge Enten dürfen nur halb so lange braten.

Der Beifuß, den man einsteckt, muß getrocknet und eingesammelt seyn, ehe dessen Blüthe aufgebrochen ist. Die Blätter bricht man ab und steckt die Stiele mit den bloßen unaufgebrochenen Blüthenknospen hinein. Bevor man dies aber thut, muß der Beifuß in Wasser abgesotten werden, weil er sonst nicht so weich und eßbar wird.

Es ist zwar willkührlich, was für Aepfel man in die Gänse oder Enten steckt, allein die Borstorfer sind doch die besten, sie schmecken nicht allein beßer, sondern sie theilen auch dem Fleische einen angenehmen Geschmack mit.

Gefüllte Enten.

Die Enten werden im Rücken aufgeschnitten, die Knochen herausgenommen, mit einer Farce gefüllt, wieder zugemacht, a la Braise gar gekocht, und mit einer Coulissauce und Citronen angerichtet.

Enten mit Kapern.

Die Enten werden entweder in einer Braise oder am Spieße gar gemacht, und mit einer Capersauce gegeben.

Enten mit Sardellensauce.

Die Enten werden in einer Braise gar gemacht, und mit einer Sardellensauce gegeben.

Wilde Enten

werden gespickt. Sie schmecken fast immer nach Fischen, weshalb man ihnen einige Zwiebeln, oder noch beßer einen Hering einstecken kann. Andere ziehen in die alte wilde Ente hineingesteckte Gewürznelken vor; die jungen Enten aber bedürfen deren nicht, denn sie haben noch einen reinen Geschmack.

Gebratene Enten mit Zwiebelsauce.

Zuerst bratet man die Enten am Spieße braun und gar. Dann schneidet man die Zwiebeln in Scheiben, läßt sie in Butter weich braten und streuet Mehl daran. Ist dieses braun geworden, so gießt man Bouillon, der nicht salzig ist, daran, und würzt sie mit Pfeffer und Muscatennuß. Sobald dieses kocht, werden die gebratenen kalten Enten darein gelegt, und dann läßt man alles einkochen, daß die Sauce dicklich werde. Wenn man bald aufgeben will, gießt man ein paar Löffel voll Weinessig dazu.

Ragout von Enten mit Rüben.

Die zahmen oder wilden Enten werden rein gemacht, ausgenommen, gespickt und nach Belieben gefüllt, mit Salz und vermischtem Gewürze gerieben, und entweder in einer Casserolle mit Butter oder Speck erst gedünstet, oder halb am Spieße gebraten, und sie dann an eine gute Brühe gethan, vermischtes Gewürz und feine Kräuter darzu gegeben. Wenn sie eine Weile gekocht haben, röstet man länglich geschnittene Rüben mit ein wenig Mehl und klein geschnittenen Zwiebeln in Butter, daß sie braun werden, thut sie mit einem Glaße Wein an die Enten, und wenn alles gar ist, werden sie aufgegeben und mit den Rüben besetzt.

Enten en Ragout mit ganzen Sardellen.

Man haut gebratene Enten in mäßige Stücke und thut sie in eine Casserolle mit frischer Butter, geriebe-

nem Brod, ganzen Zwiebeln, Muscatenblumen, Pfeffer, von einander gerißenen Sardellen, einem Glase guten Wein und kochendem Wasser. Dieses läßt man auf gelindem Kohlfeuer durchkochen. Wenn man es anrichten will, thut man gehörig Salz und Citronen-Jus daran.

Enten mit ihrem eigenen Jus, wild oder zahm.

Diese werden geschwinde gebraten; dann zieht man sie ab und legt sie auf eine Schüssel, schneidet Schnitt bey Schnitt auf der Brust bis auf den Knochen, streut in die Länge der Schnitte Pfeffer, Salz und ein wenig Knoblauch und drückt Citronen-Jus darein; hernach werden die Enten zwischen zwey Schüsseln platt gedrückt, und alsdann mit der Jus, die aus denselben gepreßt ist, angerichtet.

Fasanen und Rebhühner.

Dieses Geflügel kann man wie die Kapaunen behandeln; das größere wilde Geflügel aber wie die Kalekuten, oder wenigstens mit geringer Veränderung.

Man pflückt sie behutsam, damit man ihnen die Haut nicht zerreiße, läßt aber die Federn an den Köpfen sitzen. Dann werden sie ausgenommen, gereinigt, gewässert, und recht sauber mit Specke gespickt. Die Köpfe umwickelt man mit Papier, bindet es fest, steckt sie an die Spieße und bratet sie mit Butter. Bey dem Aufgeben wird das Papier von den Köpfen wieder abgenommen. Will man sie weiß braten, so umwickelt

man

man sie vor dem Braten mit Papier, welches dick mit Butter bestrichen worden, oder man belegt sie mit dünn geschnittenen Speckscheiben, die man mit einem Faden anbindet und bey dem Anrichten wieder abnimmt.

Rebhühner mit Linsen.

Selbige werden a là Braise gekocht. Die Linsen kocht man wie ordinair gar; dann gießt man die Linsen ab, daß sie rein ablecken; nachher paßirt man sie mit frischer Butter, Salz und feinem Gewürz. Dann gießt man eine gute Rebhühner-Coulis darauf, läßt es sachte kochen, und zieht die Rebhühner-Coulis dazu hinein. Ist es Zeit anzurichten, so thut man ein wenig Eßig dazu. Die Enten werden eben so zugerichtet.

Lerchen.

Die Lerchen werden behutsam abgepflückt, vom Kopfe die Haut mit den Federn abgezogen und rein gewaschen, aber nicht ausgenommen. Dann steckt man den Schnabel an die Brust dicht bey dem Halse ein. Die Flügel bricht man im ersten Gelenke ab, oder legt die Spitzen davon oben auf den Rücken. Die Füße werden vorn durch nach hinten gebogen. Nun schneidet man ganz dünne Speckscheiben, legt jedem Vogel ein Scheibchen auf die Brust; diese müssen aber so groß seyn, daß wenn man die Vögel queer durch an einen Spieß steckt, man auch den Speck an beide Seiten steckt, und er dadurch fest werde; er muß auch so lang als der Vogel selbst seyn. Dann bindet man diese Vogelspieße, die von Silber oder Meßing seyn können, an einen

großen

großen Spieß, und bratet sie mit Butter, bis sie gar, aber nicht hart werden. Allenfalls kann man sie auch ohne Speck braten; sie schmecken aber nicht so gut. Sie werden mit den Spießen, so wie sie angesteckt worden, auf den Tisch gegeben.

Krammetsvögel.

Diese Vögel werden ebenfalls nicht ausgenommen und ungespickt gelassen. Sie müssen auch so fleißig, als die Schnepfen, mit Butter begossen werden, und ihnen eben so, wie diesen, Semmelschnitte untergelegt werden.

Sonst kann man sie auch mit Speckscheiben auf gleiche Weise, als vorhin bei den Lerchen gesagt worden, braten. Wenn sie dann am Spieße etwas braun geworden, kann man sie mit gestoßenen Wacholderbeeren bestreuen, und damit noch ein Weilchen braten lassen, begießt sie aber nicht mehr und läßt sie ja nicht hart werden. Von den Wacholderbeeren nehmen sie einen sehr angenehmen Geschmack an.

Sie werden bei dem Anrichten auf den kleinen Vogelspießen gelassen, und damit auf den Tisch gegeben.

Schnepfen.

Die Schnepfen müssen nur gepflückt und gereinigt, aber nicht ausgenommen werden. Den Schnabel steckt man ihnen durch die Keulen, wie man die Hühner aufspielet, bratet sie am Spieß mit Butter, legt in die Bratpfanne trockne geröstete Semmelschnitte, damit das Fett der Eingeweide darauf falle, und giebt diese

auf

auf den Tisch. Gemeiniglich nennen es Unwissende Schnepfenkoth, deßhalb braucht man sich aber nicht davor zu scheuen, denn die Schnepfen sind so fett, daß man deßhalb die Eingeweide nicht wegwirft, sondern sie als die größte Delicatesse mitspeiset. Sobald eine Schnepfe gerupft ist, nimmt man zwar das Eingeweide heraus, thut den Magen davon, schabt das andige mit einem Messer herunter, füllt dann alles wieder in die Schnepfe, da es dann während des Bratens heraus auf die untergelegten Semmelschnitte tröpfelt; viele richten die Eingeweide auch mit andern Ingredienzen vermischt besonders zu.

Krammetsvögel mit Aepfeln.

Wenn die Vögel wohl gesäubert, blanchirt und ausgenommen sind, fricassirt man sie in brauner Butter und Zwiebeln, gießt Bouillon, Essig und Wein darauf, und thut feines Gewürz und kleine Rosinen dazu; wenn sie bald gar sind, macht man feines braunes Mehl dabei, dann schneidet man Aepfel in Strieme, wie Speck zum Wildbret, thut sie dazu, und läßt es mit einander gar kochen. Wenn es wohl legirt ist, richtet man es an und giebt es so zu Tische.

Von der Zubereitung der Fische.

Allgemeine Regel.

Diese ist vielfach und kommt bey der Bereitung jedes Fisches insbesondere vor, Ehe man die Fische zum

Ver-

Verspeisen zurichtet, werden sie 1) gerissen, d. h. es wird den Fischen, insonderheit den Karpfen, oben am Kopf mit dem Küchenmesser ein starker Schnitt gethan und von da an damit über den ganzen Rücken bis zum Schwanze fortgefahren, um sie sodann in zwei ganze Theile von einander zu reissen und zu brechen; 2) geschuppt, abgeschuppt, entschuppt, d. h. es werden ihnen die Schuppen mit einem Kücheumesser abgeschabt; und 3) ausgenommen, d. h. es wird ihnen der Bauch aufgeschnitten und das Eingeweide herausgenommen. Die Fische überhaupt recht gut und schmackhaft zu sieden, müssen sie, sobald sie gerissen, oder zerstückelt worden sind, sogleich in siedendes Wasser geworfen werden, als worin der Hauptvortheil des so vorzüglichen Siedens der Fische der Holländer besteht. Diejenigen Fische, welche hartes Fleisch haben, siedet man am leichtesten mit einem dazu geworfenen Stückchen Butter weich. Kleine Fische dürfen nicht in siedendes Wasser gethan, vielweniger darin gelassen werden, weil ihnen sonst die Haut fleckigt oder gar aufgebissen wird.

Frischen Lachs zu kochen.

Einen frischen Lachs muß man beym Rücken in die Länge durchreißen und aus der einen Hälfte das Rückgrad schneiden und das Eingeweide herausnehmen und dann vollends von einander schneiden, dann eine jede Hälfte nur einmal mitten durch, wohl abwaschen und ein paar Stunden in kaltem Wasser liegen lassen und dann mit kaltem Wasser, Salz und Weinessig zu Feuer bringen, und wenn er abgeschäumt, Pfeffer, Lorbeer-

blätter,

blätter, Nelken, Citronenscheiben und ein Bund Kräuter daran thun, damit langsam kochen, und in der Suppe kalt werden lassen, dann proper angerichtet, und Essig, Oel und Pfeffer dabei gegeben, auch wohl abgerührte Butter.

Lachs auf dem Rost in weißer Brühe.

Man schneidet den Lachs in zwey Finger breite Scheiben, bestreut ihn wie ein Carbonad und bratet ihn auf dem Rost gar; dann hält man eine Sauce fertig von Butter, Mehl, Wasser, Essig, Pfeffer, Muscatennuß; wenn der Lachs gahr ist, richtet man die Sauce an, und rangirt den Lachs darauf; man kann auch Sardellenbrühe darunter gießen.

Lachs auf dem Rost mit süsser Brühe.

Selbigen bratet man eben so, dann macht man eine Sauce von braunem Mehl, Wein, Essig, Zucker, Zimmet, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern, Rosmarin, und wenn man den Lachs gar gebraten hat, richtet man ihn an und die Sauce darunter.

Forellen blau gekocht.

Sie müssen alle lebendig seyn, dann werden sie beim Bauch ausgenommen, mit Weinessig angeblauet und sogleich in kochend Wasser worin schon das erforderliche Salz in einem saubern Kessel bereit ist, gethan, auch ziehet man wohl mit einer großen Nähnadel durch Schwanz und Kinn einen Faden Zwirn und knotet selbigen zusammen, damit sie gebogen auf der Schüssel

liegen

liegen, während dem Kochen schäumt man sie gut und gießt etwas Essig hinzu, daß sie nicht zu stark kochen, sind sie gahr, so gießt man einen Schuß kalt Wasser darüber, und deckt sie, bis man anrichtet, dicht zu, man giebt Essig und Oel und eine Weinbrühe dabey.

Forellen a la Braise im Ragout.

Wenn die zugeputzt sind, kocht man sie wie andere Sachen a la Braise gahr, und hält ein feines Ragout dazu fertig, man muß die Forellen nicht länger als eine halbe Stunde am Feuer haben, sonst verkochen sie; dann ziehet man sie aus, daß das Fett abläuft und richtet sie mit dem Ragout proper an.

Forellen in Bouillon.

Die kocht man erst in guter Bouillon gar, dann thut man in eine Casserolle Butter mit Mehl, geriebenem Brod, Pfeffer, Muscatenblumen, Zwiebeln, Lorbeerblättern, etliche Scheiben Citronen, gießt Burgunder Wein darauf, und läßt es kochen bis es sich recht legirt hat, dann richtet man an und giebt die Sauce über die Forellen.

Forellen gebraten mit süßer Brühe.

Die macht man auf dieselbe Art als den Lachs mit der süßen Brühe.

Forellen marginirt.

Selbige macht man rein und beitzet sie ein mit Salz, eine halbe Stunde, trocknet sie ab und bestreut sie mit fei-

nem Mehl, dann thut man halb Sackbutter, halb Oel in eine Casserolle oder Erdengeschirr und giebt gekochten Essig mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Knoblauch, feinen Kräutern, Salz, groben Gewürz darauf, und läßt sie kalt werden, man muß sie aber fest zugedeckt halten; selbige richtet man zum Zwischengericht mit dem Essig an.

Forellen auf polnische Art zuzubereiten.

Die Forellen werden ausgenommen, eingeschnitten, eingesalzen, abgetrocknet und in eine sich hierzu schickende Casserolle gelegt, dann thut man in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Petersilienwurzel, etwas Thimian, Basilicum, Lorbeerblätter, Nägelein, Muscatenblumen und ein wenig Knoblauch daran, gießt so viel rothen Wein darauf, daß die Forellen bedeckt sind, noch ein Stück Butter, Zucker und Citronen daran, läßt selbige kurz einkochen und richtet sie an.

Gefüllte Schmerlen.

Man rührt ohngefähr ein Viertelmaß Milch mit sechs Eygelb unter einander und legt hierein die Schmerlen, welche sich darin todt saufen müssen, blanirt sie mit warmen Weinessig ab, und kocht sie in Wasser und Salz gehörig ab, und schickt sie dann in einer zusammengelegten Serviette zu Tische. Die Schmerlen müssen nicht stark gesalzen werden, auch nicht lange kochen.

Gründlinge blau zu sieden.

Man wäscht sie sauber ab, thut sie in ein Geschirr, besprengt sie mit Essig und läßt sie darin so lange liegen, bis man einen Fischkessel mit ein wenig Wasser und eine Hand voll Salz über das Feuer gesezt hat. Wenn nun das Wasser sieden will und die Fische hinein gethan worden, daß sie einen starken und schnellen Sud thun, werden sie schön blau. Man muß sie aber, sobald sie eingesotten sind, vom Feuer nehmen, kaltes Wasser darauf sprengen und einen Bogen Papier darüber legen, so bleiben sie blau, wenn der Dampf nicht davon gehen kann. Will man sie anrichten, so streut man grüne Petersilie darauf und giebt Essig dazu.

Gründlinge auf eine andere Art zu kochen.

Man nimmt Eidotter in eine Schüssel, klopft sie, wäscht die Gründlinge, läßt das Wasser durch ein Sieb ablaufen, thut die Eidotter in eine Schüssel und die Fische hinein, so füllen sich diese von selbst, dann siedet man sie in gleiche Theile Essig und Wein und salzet sie ein wenig.

Gründlinge zu backen.

Man läßt sie eine Weile in Salz liegen, reibt sie dann mit einem Tuch ab, daß der Schleim davon kömmt, kehrt sie in Mehl und gestoßnem Zwieback um, läßt sie in einer reichlichen Quantität Sackbutter schnell backen und richtet sie an mit ausgebackener Petersilie,

Hechte blau zu kochen mit Eiersauce.

Man nimmt sie aus, und sprengt dann Eßig darauf; wenn man das Wasser wie zu Forellen bereitet hat, kocht man sie eben so gar und nach Grösse der Schüssel thut man Eigelb in eine Casserolle mit Muskatennuß, Eßig, Wasser, ein gut Stück frischer Butter, ziehet dieselbe Sauce sachte auf dem Feuer ab, und richtet die Hechte ganz trocken auf der Schüssel an, mit Petersilie garnirt, und giebt die Sauce dabey. Man giebt auch zu solchen blauen Hechten geschmolzene Butter, auch kann man einige Baars kochen und mit auf die Schüssel legen.

Hecht mit Petersilie und Butter.

Man kocht ihn auch wie den vorhergehenden ab, thut ihn in ein Geschirr mit gehackter Petersilie, geriebenem Brod, Pfeffer, Muskatenblumen, frischer Butter; dann giebt man ein wenig Wasser darauf und läßt es langsam mitonniren. Wenn die Sauce legirt, richtet man den Hecht an und garnirt ihn wohl.

Hecht mit holländischer Sauce.

Der muß auch blau abgekocht werden; dann macht man eine Sauce von Wein, Citronen, Wasser, Eygelb, frischer Butter, feinem Gewürze, eine gute Hand voll Kapern, die rührt man auf gelindem Feuer ab, richtet die Hechte an, giebt die Sauce darüber und garnirt es mit geschabtem Meerrettig.

Hecht mit einer Sardellen-Sauce.

Er wird ordinär geschuppt, eingebeugt, dann abgekocht

gekocht; nun thut man gehackte Sardellen in eine Pfanne, Weineßig, ein klein wenig Butter mit Mehl legirt, dann noch ein anderes Stück frische Butter, Muskatennuß, Pfeffer, etliche ganze Zwiebeln, das rührt man zu einer dicklichen Sauce ab, dann richtet man den Hecht und die Sauce darüber an, und giebt es für zu Tische.

Hecht auf dem Rost gebraten.

Selbiger wird wohl geschuppt und eingekerpt, dann wohl abgewaschen und mit Salz eingesprengt. Wenn er so eine Weile mit dem Salz gestanden, trocknet man ihn mit einem Tuche ab, bestreuet ihn mit feinem Mehl, und auf dem Rost gebraten; unterdessen macht man ein gut braun Mehl mit viel Butter und Chalotten, thut das braune Mehl in einen saubern Topf, gießt Eßig und Wein darauf, auch thut man dazu Kapern, Nelken Muskatenblumen und Pfeffer, dann den Topf zum Feuer gesetzt, daß die Sauce durchkocht. Ist nun der Hecht wohl gebraten, richtet man ihn an und giebt die Sauce darüber. Solche Sauce macht man zu gebrattenen Karpfen und Baarsen.

Karpfen blau abgekocht.

Dieselben werden ausgenommen, gerissen und in Stücke geschnitten, mit Eßig begossen, und in kochendem Wasser und Eßig abgekocht; geriebener Meerrettig mit Eßig und Zucker wird dabey gegeben.]

Karpfen in Bier gekocht.

Die Karpfen werden geschuppt, ausgenommen,

geriſſen und in Stücke geſchnitten, mit etwas Salz eingeſprengt, dann abgewiſcht, mit geſchnittenen Zwiebeln, Nelken und Muſkatenblumen und ſoviel Bier, daß die Karpfen bedeckt, gar gekocht und dann angerichtet.

Karpfen auf dem Roſt gebraten mit Kapers-Sauce.

Dieſe werden eben ſo gemacht, wie bey den Hechten gemeldet, auf dem Roſt gebraten.

Karpfen mit Zwiebeln.

Der Karpfen wird geſchuppt, geriſſen, ausgenommen, in Stücke geſchnitten und ein paar Stunden in Salz eingeſprengt, dann abgewiſcht und in eine breite Pfanne gelegt, mit viel klein gehackten Zwiebeln beſtreut, ein gut Stück ausgewaſchener Butter, geſtoſſenem Zwieback, Muſkatenblumen, Wein und Waſſer, auch ſo es nöthig iſt, noch ein wenig Salz und ſo verdeckt gar gekocht.

Karpfen marinirt.

Man zieht die Haut von den Karpfen und löſt das Fleiſch von den Gräten, ſchneidet es in fingerlängliche Stücke, dann beizt man ſie ein mit Eßig, Salz, Pfeffer und Zwiebeln, ſind die genug marinirt, trocknet man ſie mit einem Tuch, kehrt ſie mit feinem Mehl um und bäckt es recht in friſcher Butter. Das gebraucht man um zu garnieren, man kann es auch allein geben mit Eßig und Oel.

Aal auf dem Rost gebraten.

Den schneidet man in fingerlänglichte Stücke, und beizet selbige auch ein, dann wieder abgetrocknet und ganz dünne mit Mehl bestreut und auf dem Rost gebraten, dazu braucht man Butter, welche man in eine Pfanne thut, und schnitzt Zwiebeln darein, dann macht man ein Bouquet von Salbei, taucht es in die Butter und bestreicht die Stücke damit auf dem Rost und sofort bis er gar ist, proper angerichtet und Verjüs darunter gegeben mit Pfeffer und Salz.

Aal in Fricassée.

Man schneidet ihn in dünne Scheiben und beizt ihn ein, dann fricassirt man ihn mit brauner Butter, Zwiebeln, und nun gießt man Wasser darauf und läßt es kurz einkochen, dann legirt man es mit Eigelb wie man eine Fricassée legirt.

Blau abgekochter Aal.

Man zieht den Aal nicht ab, nimmt ihn aus, reinigt ihn und schneidet ihn in Stücke, dann sticht man mit einer Gabel hin und wieder ein, daß die Haut nicht springt, und besprengt ihn mit Eßig, kocht ihn auf dieselbe Art als Lachs.

Gebratener Aal.

Selbige werden abgezogen, ein paar Stunden mit Salz eingerieben, in Mehl und Zwieback umgekehrt und in einer eisernen Pfanne, wenn die Butter in vol-

lem Braten ist, ein Stück neben das andere gelegt und gar gebraten.

Schley in Fricassée.

Sie müssen wohl gesäubert werden; dann schneidet man ihnen den Kopf ab und ziehet das Eingeweide damit heraus, schneidet sie hierauf in Scheiben, kurz vorab, fricassirt sie wie den Aal, kocht sie mit Wasser und einem Löffel voll Wein gar, legirt sie, wie gewöhnlich mit Eiern, recht als wie eine andere Fricassée und richtet sie dann wohl an. Man kann sie auch ganz kochen, wie einen Hecht, und thut eine Eier-Sauce dazu, so werden sie noch blauer.

Schley gebacken mit Kaper-Sauce.

Diese werden auch so accommodirt wie ein gebackener Karpfen mit Kaper-Sauce, und auch so angerichtet.

Schmerlinge mit einer Wein-Sauce.

Selbige schüttet man in siedend Wasser, daß der Schleim davon geht, dann gleich heraus in ein ander Geschirr, dann thut man frische Butter dabey, geriebenes Brod, Muskatenblumen, Pfeffer, Citronen, gießt darauf guten Wein und Wasser, läßt selbige auf gelindem Kohlfeuer langsam kochen, bis die Sauce legirt, dann richtet man es an.

Stöhr auf dem Rost gebraten mit Oel.

Hat man große Stöhre, so schneidet man sie in

Schei-

Scheiben zwey Finger dick; sind sie klein, so bleiben sie ganz, und man sprengt sie mit Salz ein, trocknet sie dann ab, bestreut sie mit Mehl, legt sie auf den Rost und bestreicht sie oft mit Oel, bis sie gar sind, dann brennt man Petersilie in Oel, um zu garniren, richtet sie an, und setzt halbe Citronen dabey.

Gekochte Baarse.

Man schuppet sie mit einem Reibeisen oder Messer, hernach sticht man mit einem spitzigen Messer unter den Floß und ziehet den Darm heraus, so hängt die Galle daran, dann kocht man sie bey Hechte oder allein in kochendem Wasser und Salz und giebt eine Eier-Sauce dabey.

Baarse gebraten.

Sie werden, wie oben erwähnt, geschuppt und ausgenommen, eingekerbt, in Mehl, Zwieback und Salz umgekehrt und in kochender Butter gebacken.

Baarse zu mariniren.

Wenn sie geschuppt und ausgenommen, muß man sie reißen und einkerben, dann einsalzen und eine Weile liegen lassen. Hierauf werden sie abgewischt und in Butter oder Baumöl umgekehrt und langsam gebraten, bis sie gar sind. Wenn sie kalt sind, legt man sie in eine Tonne oder steinerne Kruke mit Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und starken Eßig. Wenn man sie essen will, nimmt man davon heraus und gießt Oel und Eßig darauf.

Baarse mit Gurken.

Sie werden ausgenommen, rein gemacht und mit Salz und Pfeffer von innen und aussen bestreut. Indessen nimmt man kleine eingelegte Gurken, schneidet sie scheibigt, thut sie mit geröstetem Mehl und einem Bonquet feiner Kräuter in die Casserolle an zerlassene Butter und röstet sie; dann thut man ein wenig Fleisch- oder Fischbrühe hinan, thut die Baarse hinein und läßt alles zusammen kochen. Wenn es gahr ist, giebt man es zu einem Vorgericht auf und belegt den Rand der Schüssel mit gebackener Petersilie oder Semmelrinden.

Barben auf dem Rost gebraten.

Man schuppt die Barben ab, nimmt sie aus, schneidet sie hin und her an den Seiten ein, reibet sie mit geschmolzener Butter, bestreuet sie mit Salz und bratet sie hernach auf dem Rost. Wenn dies geschehen, bereitet man eine weiße Sauce, mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, zwey Sardellen, einer ganz kleinen Zwiebel und etwas Mehl, damit die Sauce ein wenig dicklicht werde, gießt ein paar Tropfen Wasser und einen Eßlöffel voll Weineßig hinzu, rührt die Sauce immer um, bis sie dicklicht genug ist, und schüttet sie dann über den Fisch.

Barben blau abgekocht.

Man nimmt eine gute Barbe aus, schuppet sie aber nicht, sondern legt sie in eine Schüssel, gießt kochenden Weineßig darauf, kochet hernach in einem

Fischkessel weißen Wein mit unreifen Traubensaft, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen, grüne Citronen und trockne Pomeranzenschaalen; wenn dieses kocht, legt man die Barben hinein, kocht sie darin gar, nimmt sie dann heraus und richtet sie auf eine Serviette an und garnirt sie mit Peterfilie oder Kresse.

Karauschen zu kochen.

Sie werden geschuppt, dann ausgenommen, daß man die Galle nicht zerreiffet, und wenn sie groß sind, kann man sie durchschneiden, sonst aber ganz lassen, und ein paarmal einkerben, in Wasser und Salz abkochen, und so kann man sie geben mit abgebrühter Butter, feingehackter Petersilien und Muskatenblumen, oder auch mit einer Rohm- oder Zwiebelbrühe.

Gebackene Karauschen.

Die Karauschen werden gleichfalls ausgenommen und geschuppt, dann rein abgewischt, und auf beyden Seiten eingekerbet, mit Salz eingespreuget, und ein wenig damit stehen lassen, hernach abgetrocknet, in Mehl und gestoßenem Zwieback umgekehrt und in heisser, hellbrauner Butter abgebacken; wenn man sie anrichtet, gießt man die Butter darauf, und giebt Citronen dabei.

Krebse zu kochen.

Man wäscht sie rein, thut sie in einen Kessel, gießt Wasser darauf, salzt sie und läßt sie kochen, macht in-

zwischen

zwischen die Feuerzange glühend und rührt sie damit um, so werden sie weit besser roth. Wenn sie gahr sind, gießt man das Wasser ab und thut ein wenig Butter dazu, schüttet sie damit um, legt sie dann auf eine Schüssel, garnirt sie mit Petersilien und giebt frische Butter dazu.

Krebse mit Butter und Kümmel.

Man richtet sie zu wie die vorigen; wenn sie ein wenig gekocht haben, wirft man ein Stück Butter und etwas Kümmel daran, gießt Bier dazu und läßt sie so durch einander kochen. Hierauf richtet man sie an und gießt die Brühe darüber.

Anmerk. Man muß sie mit ganz wenig Wasser an das Feuer setzen.

Krebse zu backen.

Man kocht sie, macht die Schale vom Leib und Schwanze, so daß der Schwanz am Leibe bleibt. Die kleinen Beinchen schneidet man ab, dann macht man einen dünnen Teig von Mehl, Milch, Eiern und Salz, kehrt die Krebse darin um, und bäckt sie in Butter.

Große Krebse gefüllt und gebacken.

Man nimmt die größten, die man haben kann, wäscht und kocht sie in Wasser und Salz mit großen Zwiebelscheiben auf, schneidet die kleinen Scheeren davon, nimmt die großen Schaalen davon ab, den Schwanz aber läßt man. Darauf macht man ein Ragout

gout von andern würfligt geschnittenen Krebsschwänzen, Trüffeln, Champignons, macht eine kleine Fülle, wie eben erwähnt, streicht sie auf die Krebse, wo die große Schaale gesessen, macht darin eine kleine Höhle; thut in diese das Ragout, bedeckt es wieder mit der Fülle, fährt mit dem Weißen von Ei über die Fülle, tunkt sie sodann in geklopftes Ey, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback, bäckt sie in Butter gar, und belegt sie mit gebackener Petersilie. Zu dem Ragout kann man auch gehacktes Rebhuhn nehmen.

Austern.

Den Austern werden mit einem Messer, welches nicht spitzig sein muß, die Bärte abgenommen und die Austern umgekehet, daß die runde Seite oben auf kömmt, dabei werden Citronen gegeben.

Austern am Spieß oder auf dem Rost braten.

Hierzu muß man die größten und besten nehmen, sie aus den Schalen nehmen und die Bärte abmachen, auf kleine hölzerne Spieße stecken und zwischen jede Muschel ein klein dünnes Scheibchen Speck stecken, es in geschmolzner Butter umkehren, und mit gestoßenem Zwieback bestreuet auf den Rost, oder an einen Bratspieß sie gebunden, und gelbbraun braten lassen. Beim Anrichten gießt man braune Butter und Citronensaft darauf.

Stockfisch zu wässern und zu kochen.

Wenn der Stockfisch gekauft wird, muß man darauf

auf sehen, daß er gut weiß ist; dann klopft man ihn mit einem Seil oder Hammer und legt ihn eine Nacht in fließendes Wasser, und schuppt ihn: dann kocht man starke Lauge, läßt sie stehen bis sie ganz klar und kalt ist, gießt das Wasser ab und die Lauge darauf, läßt den Stockfisch so lange darin liegen bis er weich ist, ist aber die Lauge sehr stark, und man sieht, daß sie den Stockfisch angreift, so darf er nur einige Stunden darin liegen; wo aber dieses nicht ist, kann er auch wohl vier und zwanzig Stunden darin liegen und schadet ihm nicht; alsdenn nimmt man ihn heraus, legt ihn vier und zwanzig Stunden in frisches Wasser. In dieser Zeit giebt man ihm oft frischfließendes Wasser, damit die Lauge gut auszieht, es schadet auch nicht, wenn er etwas länger als vier und zwanzig Stunden im Wasser liegt. Der Stockfisch muß auf diese Art nicht kochen, sondern man wickelt die Stücke auf, daß die Haut auswendig kömmt, bindet jedes Stück mit Bindfaden, legt sie in einen großen Topf, gießt fließendes Wasser darauf und läßt es ferne vom Feuer stehen und weichen, jedoch muß er, wenn er ein paar Stunden so geweicht hat, zuletzt so heiß werden, als wenn er beinahe zu kochen anfangen will, und vorne, wo der Topf am Feuer steht, einen weissen Schaum bekömmt; alsdenn wird er ausgelegt in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft, sucht alle Kräten behutsam aus und salzt ihn. Die Brühe wird folgendergestallt: man nimmt von sechs Eiern das Gelbe, ein gut Stück Butter, etwas Mehl, Pfeffer, Muscatenblumen, rührt dieses in einen Topf durcheinander, gießt etwas Was-

ser

fer dazu, rührt es auf einem Kohlfeuer so lange, bis es dicke wird, gießt das Salzwasser von dem Stockfisch und die Brühe darüber und dabey, wie man will. Man kann auch statt dieser Brühe eine Rahmbrühe beygeben. Auch hat man die Mühe mit dem Klopfen, Laugen und Wässern nicht nöthig, weil man ihn ganz zubereitet kaufen kann, so, daß man ihn in kochendem Wasser kochen kann, und er wird sehr schön.

Heringe mit einer Buttersauce.

Man nimmt gewässerte Heringe, zerschneidet sie und läßt sie sieden. Dann legt man ungefähr ein halbes Pfund ausgewaschene Butter auf eine zum Anrichten gehörige Schüssel, streut etwas Weißbrod und Muscatenblüthe darauf, gießt ein wenig Wasser daran, setzt es auf Kohlenfeuer, legt die Heringe darein, deckt sie mit einer Schüssel zu und läßt sie eine gute Weile dampfen. Beim Anrichten bestreut man sie mit Muscatenblüthe.

Heringe zu mariniren.

Man nimmt gewässerte, vom Roggen oder Milch entledigte und getrocknete Heringe und läßt sie auf einem Rost ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tröpfeln. Man läßt sie kalt werden, schichtet sie fest an einander in eine Schüssel, oder ein anderes irdenes Geschirr, legt dazwischen allemal Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenscheiben, grob gestoßenen Pfeffer und bestreut sie damit. Endlich begießt man sie mit Baumöl und guten Weinessig, deckt sie wohl zu, beschwert

sie

sie, wenn man sie lange aufheben will und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Wer ein Liebhaber von Neunaugen ist, wird den also bereiteten Hering eben so sehr nach seinem Geschmack finden. Wollte man ihn nicht kalt aus Essig haben, so kann man ihn, wie Pflückhecht mit Sauerkraut, oder entzwei geschnittene Märkische Rüben anrichten.

Frische Heringe auf dem Rost gebraten.

Wenn sie rein gemacht sind, sprengt man sie mit Salz ein, und läßt sie ein wenig damit stehen, dann trocknet man sie ab, schmirt den Rost mit Oel und legt die Heringe darauf und setzt sie auf gelinde Kohlen, daß sie braten, in währendem Braten bestreicht man sie oft mit Oel, und dann macht man eine Sauce von brauner Butter, Essig, Senf, Lorbeerblättern, Muscatennuß und Pfeffer. Wenn die Sauce fertig und der Hering gebraten ist, richtet man an und giebt die Sauce darüber. Man macht auch wohl eine Sauce von Oel, Citronensus und Pfeffer darüber.

Saucen.

Capernsauce.

Die Capern werden gewaschen, Coulis darauf gegossen, und in einer Casserrolle ½ Stunde gekocht, dann etwas Citronensüs dazu gegeben, so ist sie fertig.

Diese Sauce ist vorzüglich bei gebackenem Hechte zu gebrauchen, ist sie dazu bestimmt, so muß man etwa

½ Loth

½ Loth gebrannten Zucker, und etwas Citronensüs oder Essig hinzuthun.

Hacheesauce.

Man nehme eine Hand voll trockne Champignons, und eben so viel Morcheln, wasche solche in lauwarmen Wasser ab, hacke nebst einigen Trüffeln und Schalotten alles sehr klein, thue es mit etwas Butter in eine Casserolle, und lasse dieses schwitzen, gieße dann Coulis darauf und koche es ¼ Stunde. Beym Anrichten gebe man noch von ½ Citrone den Saft dazu, so hat man eine Sauce, die bey allem Fleische zu gebrauchen ist.

Gurkensauce.

Man nehme frische, oder wenn solche nicht zu haben seyn sollten, Aziagurken, schneide sie in Scheiben, blanchire sie einmal in Wasser ab, thue sie nebst einem Stück rohen Schinken in eine Casserolle, gieße Coulis darauf, lasse sie ¼ Stunde kochen, und nehme dann etwas Citronensaft dazu.

Diese Sauce ist vorzüglich gut zu Hammel- auch Kalbfleisch, so wie zu wilden und zahmen Enten.

Sauce von kleinen Zwiebeln.

Es werden hierzu 50 bis 60 Stück kleine Zwiebeln abgeschälet, und in gekochtem Wasser abblanchirt, dann thut man sie in kaltes Wasser, welches aber durch einen Durchschlag wieder ablaufen muß, und läßt sie mit Coulis in einer Casserolle ½ bis ¾ Stunde kochen.

Olivensauce.

Die Oliven trennt man mit einem feinen Messer von den Steinen, doch so, daß man ihnen dieses nicht ansehen kann, und sie folglich ihre gehörige Form behalten, alsdenn giebt man Coulis dazu, läßt sie darauf ½ Stunde kochen und vermischt dieses mit etwas Citronensaft.

Diese Sauce ist sehr paßlich zu Enten, Hammelfleisch und dergleichen.

Englische Sauce.

Man pflücke eine Handvoll Petersilie, jedoch nur die Blätter, blanchire sie, aber nicht lange in kaltem Wasser ab, nehme aus vier hartgekochten Eiern die Dotter, (noch besser ist es, wenn man die ungelegten Eier aus einem geschlachteten alten Huhne haben kann) diese blanchirt man ebenfalls, und schneidet sie in Scheiben, denn sie gehen nicht entzwey, thut die Petersilie, einige blanchirte Kapaunen- oder Hühnerlebern, welche in Scheiben geschnitten werden müssen, nebst einer in dünne Scheiben geschnittenen Citrone, von welcher aber die weiße Schale abgeschält und die Kerne heraus genommen, in eine Casserolle, und läßt alles dieses ¼ Stunde kochen, dann ist die Sauce fertig, welche auch sehr gut beym Anrichten gebratener Kapaunen und Hühner zu gebrauchen ist.

Eine Sauce, die sich bey allen Speisen gebrauchen läßt.

Man lasse Butter über dem Feuer heiß werden, rühre

rühre ein paar Hände voll geriebener Semmel darein, röste sie kastanienbraun, gieße Fleischbrühe und Wein darauf, würze sie mit Nelken, Zucker, Citronenschalen, Citronenscheiben, und lasse es miteinander ein wenig dick einkochen.

Eine holländische Sauce.

Man lege einen guten Theil ausgewaschener Butter in einen Tiegel, rühre ein wenig Mehl und das Gelbe von Eiern darüber, nemlich von beiden soviel, daß die Sauce davon dick werden kann; ferner reibe man von zwey Citronen das Gelbe der Schalen ab, thue es nebst Citronenscheiben oder Citronensaft und Zucker dazu. Nun rühre man alles gut durcheinander, und gieße noch Wein und ein wenig Wasser dazu, lege auch einige Muskatenblumen, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt daran, setze es auf Kohlenfeuer, und lasse es unter stetem Rühren etwas dicklicht werden. Man kann eine solche Sauce zu gebratenen oder gekochten Hühnern, gekochten Artischocken, auch über in Salz gekochten und trocken angerichteten Hecht gießen.

Sahnsauce.

Man schlage in einen Tiegel das Gelbe von Eiern, rühre ein wenig Mehl, gestossenen Pfeffer, Muskatenblumen, Salz, etwas Butter und süße Sahne darunter, stelle es mit dem Tiegel auf Kohlenfeuer, und lasse es bey beständigen Umrühren etwas dick werden. Soll diese Sauce zu Stockfischpasteten, wozu sie sehr schick-

lich ist, gebraucht werden, so können noch fein gehackte Schalotten daran genommen werden.

Austernsauce zu einem Kapaun.

Man rühre ein Stückchen Butter mit gehackten und gewässerten Sardellen über Kohlenfeuer recht klein und durch einander, schlage es hernach durch einen Durchschlag in einen großen Tiegel, thue dazu Citronensaft und Citronenscheiben, gestoßene Muscatenblumen, gestoßenen Pfeffer und guten Bouillon, oder statt desselben Wein und geriebene Semmel. Dieses alles rühre man über gelindem Kohlenfeuer, thue auch die Bratenbutter von dem gebratenen Kapaun dazu, und ganz zulezt die Austern, lasse es insgesammt recht heiß werden, und richte diese Sauce über dem gebratenen Kapaun an.

Schinkensauce.

Man nimmt drey oder vier Scheiben rohen Schinken, läßt sie in einer Casserolle schwitzen. Wenn sie anhängen, streut man so viel Mehl, als man zwischen den Fingern fassen kann, hinein; dann wird Jüs darauf gegoßen, mit Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter gewürzt und gelinde gekocht. Zulezt gießt man sie durch ein Haarsieb, schneidet Oliven und Citronen hinein. Sie kann dann zu allen Braten von weißem Fleische dienen.

Von

Von verschiedenen Sorten Compots Salats und Mußen.

Compot von Birnen.

Man muß hierzu recht gute, nicht zu weiche Birnen nehmen; wenn sie gehörig geschälet sind, werden sie mit Wasser, ¼ Quartier Wein, ¼ Pfund Zucker, einem Stück Canehl und Citronenschale 2 bis 2½ Stunden ganz kurz eingekocht und können dann angerichtet werden.

Compot von Aepfeln.

Wenn die Aepfel ausgebohrt und das Kernhaus gehörig herausgenommen ist, so schälet man sie und setzt sie mit ¼ Quartier weißen Wein, etwas Wasser, Canehl, Citronenschale und ½ Pfund Zucker zum Feuer, läßt sie ¾ Stunden langsam kochen, daß sie klar werden, dann nimmt man sie heraus, giebt den Saft worin sie gekocht sind, durch ein Sieb, läßt diesen wie einen Syrup einkochen und giebt ihn beym Anrichten über die Aepfel.

Compot von Pflaumen.

Die Pflaumen werden zuvor geschälet, dann nimmt man ¼ Quartier Rothwein, ½ Pfund Zucker, ein Stück Canehl, etwas Citronenschale und kocht dieses etwas dick ein, giebt die Pflaumen hinein und läßt diese darin etwas kochen.

Sollte die Sauce noch zu dünne seyn, so wird selbige noch etwas eingekocht und beym Anrichten über die Pflaumen gegeben.

Compot von Kirschen.

Aus den Kirschen werden zuvor die Steine gemacht, dann nimmt man ¼ Quartier Rothwein, ½ Pfund Zucker und Canehl und kocht dieses ein, thut hernach die Kirschen hinein und läßt selbige einigemal durchkochen, nimmt sie mit einer Schaumkelde wieder heraus, läßt den Saft noch einkochen, thut die Kirschen wieder hinein, rührt sie nun mit der Sauce durch und servirt sie.

Compot von Erdbeeren.

Man suche einige Hände voll der besten Erdbeeren aus, nehme einen guten Teller voll anderer Erdbeeren, rühre sie mit dem Safte von einer halben Citrone und 2 Löffel voll Johannisbeerengelee ganz klein, thue 8 bis 12 Loth feingestossenen Zucker dazu und streiche sie durch ein Sieb, damit die Kerne davon zurückbleiben.

Dann wäscht man die ausgesuchten Erdbeeren, wendet sie in durchgesiebten Zucker um, thut das durchgestrichene in eine Salatiere, legt diese Erdbeeren darauf herum und giebt sie zu Tische.

Compot von Johannisbeeren.

Man pflücke im Anfange des Monats May die Johannisbeeren vom Steugel, säubere diese von den Blumen und gieße etwas gekochtes Wasser darauf; dann nehme man ein Viertel-Quartier Weißwein, ½ Pfund

Pfund Zucker und ein Stück Canehl, koche dieses und thue die Johannisbeeren dann dazu, lasse selbige wohl darin durchkochen und nehme sie mit einer Schaumkelle wieder heraus, das übrige aber wird noch eingekocht, dann die Johannisbeere wieder hineingethan, und damit durchgerührt, so ist es fertig.

Ein Compot von reifen Johannisbeeren wird eben so gemacht, nur wird kein kochendes Wasser darauf gegeben.

Die zum Salat dienlichen Kräuter sind: Rapunzeln, Brunnenkresse, Lattich, Endivien, weisser Kohl, Kartoffeln, Spargel, grüne Bohnen, Gurken u. dgl. m. Andere Kräuter dienen dazu wieder als ein Zusatz oder Gewürz, als: Zwiebeln, Porree, Pimpinelle, Dragun, Portulack, Ysop ꝛc. Andere Salate bestehen aus Früchten, als: Gurken, Bohnen ꝛc. andere aus Wurzeln, als rothe Rüben, Sellerie ꝛc. und zuletzt noch einige aus Fischen, als: Herings- oder Sardellensallat. Zu allen aber gehört Essig und Oel, oder bey armen Leuten Speck oder Fett.

1) Oel und Eßig müssen vorzüglich gut seyn. Altes Oel ist der Gesundheit höchst schädlich und von widerlichem Geschmack; der Eßig aber muß nicht schwach seyn, sondern die gehörige Säure haben, ohne welche der Salat eine höchst ungesunde Speise ist.

2) Zuweilen wird der Sallat, um ihn zu zieren, mit harten Eiern garniret, oder man zerreibt auch wohl ein hartgekochtes Eidotter mit dem Essig und gießt es zu dem Sallat, oder man zerhackt die gekochten Eidotter und streut sie unter den Sallat.

3) Pfeffer und Salz sind zu vielen Sallaten nothwendig.

4) Manche versüßen den Sallat mit Zucker; dies ist aber nicht gut, besser ist es noch, wenn man ihn zuvor in der Küche mit Zucker bestreut.

5) Anstatt des Eßigs nehmen manche Citronensaft, der aber sehr theuer kommt.

6) Ehe man den Salat mengt, muß das Oel und der Eßig für sich allein wohl durcheinander geschlagen werden, und nimmt man Eier dazu, auch diese zugleich mit.

7) Gebrühter Salat, der mehrentheils auf dem Lande, aus Mangel an Oel, gemacht wird, ist nicht so gesund, wie der rohe.

8) Die Brunnenkresse muß jung seyn und ist nur im Frühjahre, zuweilen schon im Februar gut, hernach taugt sie nichts mehr; besonders muß man sie nicht mehr nehmen, wenn die Frösche schon laichen, weil sie solche gern mit ihrem Laich zu belegen pflegen.

9) Die Kräuter müssen gut gereinigt werden.

10) Gartenkresse, Rapunzeln, davon die aus den Gärten besser, grösser und weicher sind, als die vom Felde, als Lattich, Endivien ꝛc. müssen alle gut gelesen und gewaschen werden.

11) Kohlsalat ist zweierley, kalter und warmer. Zu beiden werden die Kohlköpfe gehobelt oder fein geschnitten; den erstern bereitet man durch bloßes Mischen mit Eßig, Oel, Pfeffer ꝛc. von leztern hernach.

Bohnensalat.

Die Bohnen werden in Striemen geschnitten, gekocht, und mit Eßig oder Oel vermischt.

Kräutersalat.

Man nehme Pimpernelle, Tipnadam, Esdragon, Endivien, Cichorien und entweder Garten- oder Brunnenkresse, etwas Sardellen und Senf, und mache eben eine solche Sauce dazu wie zum Selleriesallat, belegt ihn oben mit kleingehackten harten Eiern und rothen Rüben, so ist er fertig.

Sallat von Spargel.

Man putzet von dem Spargel die Köpfe ab und schneidet ihn soweit er weich ist (ohngefähr ½ Finger lang) ab, kocht ihn in Salz und Wasser gahr, und wenn er kalt ist, giebt man eben eine solche Sauce darüber, als über den Selleriesallat.

Sellerieſallat.

Sechs bis acht Köpfe Sellerie werden in Bouillon halb gahr gekocht und in dünne Scheiben geſchnitten, dann nimmt man drey hartgekochte Eidotter und rührt dieſe mit Provencerdl klein, ferner etwas geſtoſſenen Pfeffer, Salz, auch einige Löffel voll Eßig, giebt dieſes darüber, ſo kann der Sallat ſervirt werden.

Warmer Kohlſallat.

Wenn der Kohlkopf recht fein geſchnitten iſt, wird er mit Salz beſtreut. Man ſetze dann einen Tiegel auf Kohlen, laſſe Butter darin zergehen und den Kohl damit durchſchwitzen. Nach einer Viertelſtunde wird der Eßig zugegoſſen, und ganz zuletzt, um eine ſämige Brühe zu haben, thut man noch etwas in Waſſer gerührtes Waitzenmehl und Pfeffer daran.

Sallat von Cichorien.

Wenn die Cichorienwurzeln gereinigt ſind, kocht man ſie in Waſſer mürbe und läßt ſie darin kalt werden, gießt das Waſſer ab, worauf man ſie mit Wein oder Weineßig, Oel und Zucker anrichten kann.

Kirſchmuß.

Man nimmt die gemeinen ſauern Kirſchen und pflückt davon die Stiele ab. Dann ſchüttet man ſie in einen Keſſel, ſetzt ſelbigen damit übers Feuer und rührt ſie beſtändig mit einer langen, hölzernen, unten breiten Spatel, daß ſie nicht anbrennen. Sobald die

Kirschen entzwey gekocht sind, reibt man sie durch einen Durchschlag, um die Häute und Steine davon zu bringen. Das Durchgeriebene wird dann unter stetem Umrühren in den Kessel bis zur gehörigen Dicke eingekocht und aufbewahrt. Auf gleiche Weise werden auch die andern Muße von Pflaumen, Hollunder ꝛc. bereitet. Unter das Pflaumenmuß nimmt man noch gern den Saft von Fliederbeeren; davon bekömmt es eine dunklere Farbe und soll sich auch besser halten.

Citronenmuß.

Man nehme 8 Eidotter, rühre sie mit einem Löffel voll Mehl so lange, bis es ganz dick wird; sodann reibe man die Schaale einer Citrone mit Zucker ab, drücke den Saft derselben dazu und gieße soviel Wasser und Wein dazu, daß es noch dick genug bleibe; auch würzt man es mit Zimmt und legt noch soviel Zucker darein, daß es süß genug werde. Dann rührt man es so lange auf Kohlenfeuer, bis es dick ist. Ferner schlägt man das Weiße von vier Eiern zu Schaum, thut es dazu, rührt es durcheinander und gießt es in eine porcellaine Schüssel.

Borsdorfer Aepfel mit Anis.

Man nimmt kleine Borsdorfer Aepfel, macht die Blüthe heraus, beschneidet die Stiele, wäscht sie ab, giebt Butter und rein gelesenen und abgewaschenen Anis daran, und läßt sie damit gahr schmoren.

Von

Von Gemüsen.

Vorläufige Bemerkungen.

Gemüse haben den besten, zartesten und reinsten Geschmack dann, wenn man sie frisch gebraucht und sie nicht erst welk werden läßt. Am schmackhaftesten würden sie folglich immer seyn, wenn man etwa eine Stunde vorher, ehe man von ihnen Gebrauch machen will, sie brechen, abschneiden oder ausgraben ließe. Viele Gemüße verliehren ausserordentlich viel von ihrem Geschmacke, wenn man sie vorher blanchirt, auch ist dieß da, wo kein künstlicher oder zusammengesetzter Gebrauch von ihnen gemacht werden soll, sehr überflüssig; im leztern Falle aber muß dieß Blanchiren geschehen, ja wegen der andern Ingredienzien, die man zu einer solchen Speise gebraucht, ist dieß oft unumgänglich nothwendig, weil ihr Gschmack zu stark gegen die andern Sachen wirken würde. — Ohne Butter oder Fett, hat, oder erhält kein Gemüse einen angenehmen Geschmack, auch wird es nie ohne dergleichen recht weich und zart; aber man muß, wenn man hier seines Zwecks nicht verfehlen will, Butter, oder irgend etwas anders, was die Stelle der Butter vertritt, und was oft noch besser, als Butter ist, nicht eher, aber auch nicht später daran geben, bis es zu kochen anfängt, weil, wenn es früher daran kommt, dadurch das Eindringen des Wassers in das Gemüse verhindert, und also das Gemüse das Angenehme, Zarte und Mürbe nicht erhalten würde, was man so sehr daran liebt, und was seinen wahren Werth ausmacht. — Alle die Gemüse

endlich,

endlich, die ihr grünes Ansehn behalten sollen, müssen sogleich, wenn man sie ans Feuer setzt, auch gesalzen werden, ausgenommen grüne und gelbe, oder trockene Erbsen; erstere verliehren dadurch ihre Farbe und werden gelb, leztere hingegen werden dadurch hart, daher man erst kurz vor dem Anrichten sie mit Salz versehen muß.

Blumenkohl mit Krebsen.

Wenn man den Blumenkohl in Wasser gahr gekocht, so macht man von ½ Schock Krebsen Krebsbutter, giebt dazu einen starken Löffel voll Mehl, und ein gutes halbes Quartier Flott, rührt dies auf dem Feuer ab, und wirft etwas Salz und wie eine Haselnuß groß Zucker hinein. Dann kocht man einige blanchirte und in Filets geschnittene Kalbsprisen in Bouillon gahr, putzt die Krebsschwänze gehörig ab, schneidet sie in der Mitte durch, und giebt beydes in die Krebssauce. Beim Anrichten giebt man dann die Sauce über den Kohl. — Hierzu giebt man mancherlei z. B. Priseletts, Coteletten oder ausgebackene Hühner und Tauben.

Rother saurer Kohl mit Feldhühnern oder Haasen, für 12 Personen.

Man schneidet den Kohl, schwizt dann einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit ½ Pfund Butter in eine Casserolle, schüttet den Kohl mit etwas Salz und ohngefehr 2 Loth Zucker, damit er die gehörige blaue

Farbe

Farbe erhält, hinein, und läßt ihn 1½ Stunde kochen. Wenn er gahr ist, so giebt man ohngefehr 4 Loth Butter, einen zinnernen Löffel voll Mehl und ½ Quartier vom besten Weineßig in eine Casserolle und rührt dieß auf dem Feuer auseinander; doch hütet man sich, daß man es nicht kochen läßt. Sollte sich unter dem Kohl dünne Sauce befinden, so gießt man auch diese zu dem Eßig, dem Mehl und der Butter; giebt dieß alles nun an den Kohl und läßt ihn damit noch eine Stunde auf gelindem Feuer kochen. Dann legt man 4 unter der Zeit gebratene Feldhühner oben auf den Kohl, damit er von denselben etwas Geschmack annimmt; eben so verfährt man auch mit dem Haasen, wenn man ihn in zwey Finger breite Stücken gehauen hat. Beym Anrichten rangirt man dann die Feldhühner ganz in den Kohl, daß die Brüste nur hervorstehen; der Haase aber wird oben auf den Kohl rangirt.

Grüne Erbsen mit Krebsen.

Man setzt die Erbsen mit Butter und etwas Wasser zum Feuer, daß sie gahr werden; wenn sie gahr sind, nimmt man ein Stückchen Butter, etwas Mehl, gehackte Petersilie und etwas Bohnenkölle, gießt das dünne von den Erbsen auf diese Kräuter und legirt damit die Erbsen. Nun kocht man ein Schock Krebse, die nicht zu klein sind, in Wasser und Salz ab, nimmt ohngefehr 24 der größten Schalen, füllt sie mit einer Farce von Krebsschwänzen und Fisch, und macht sie im Ofen oder einer Tortenpfanne gahr. Die Krebsschwänze vermischt man beym Anrichten mit den Erbsen,

sen, und mit den gefüllten Schalen garnirt man die Schüssel.

Man kann auch die Krebse ganz weglassen, und statt ihrer junge Hühner oder Tauben nehmen, die dann aber mit den Erbsen aufgesezt werden müssen.

Zuckerwurzeln mit jungen Hühnern.

Die Hühner werden in Blanc halb gahr gekocht. Die Wurzeln puzt man, zerschneidet sie, daß sie einen halben Finger lang bleiben, gießt auf sie halb kaltes und halb warmes mit etwas Mehl vermischtes Wasser, damit sie das Süsse etwas verliehren und nicht roth werden, läßt sie dann rein ablaufen, wirft sie an die Hühner, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet sie an.

Farcirte Zwiebeln.

Wenn man spanische Zwiebeln bekommen kann, so nimmt man diese, weil sie die besten sind; ist dieß nicht der Fall, so nimmt man von den großen weißen, weil diese am süßesten sind, schält und blanchirt sie ohngefehr $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser ab. Dann legt man sie in kaltes Wasser, schneidet oben aus der Zwiebel einen Finger breit tief, und in der Rundung eines halben Eyes heraus, bestreicht sie mit Eidotter und drückt in dieß Loch gute Kalbfleischfarce hinein. Oben macht man die Farce eben, bestreicht sie mit Eidotter, und macht sie bund. Darauf rangirt man die Zwiebeln in eine Casserolle, giebt wie eine halbe Wallnuß groß Zucker, etwas frische Butter, ein Stück Schinken, $\frac{1}{2}$

Quar-

Quartier gute Jüs daran, daß sie halb davon bedeckt werden, wirft dann etwas Salz dazu und bedeckt sie mit einem Bogen Papier, den man mit Butter bestrichen hat und giebt von oben und unten Feuer, damit der Satz, der unter den Zwiebeln ist, kurz einkocht, und die Zwiebeln dadurch glacirt werden. Man richtet sie sodann an, giebt in die Casserolle, worin noch etwas Glace geblieben ist, etwas Coulis, läßt dieß etwas zusammen kochen und giebt es als Sauce über die Zwiebeln.

Mit beyden, sowohl mit den farcirten Gurken als Zwiebeln, kann man auch garniren. Dann muß aber zu den Sachen, um welche sie garnirt werden, entweder eine Gurken- oder Zwiebelsauce gegeben werden.

Märksche Rüben.

Die kleinsten sind die besten, und werden, nachdem sie geschabt, in kaltem Wasser recht sauber gewaschen; dann läßt man ein gut Stück Butter in einer Casserolle kochen mit einigen Löffeln voll gestoßenen Zucker und thut dies dazu, daß es fast braun wird, dann die gewaschenen Rüben dazu und sie fleißig umgeschüttet, gelbbraun werden lassen, dann Bouillon dazu gegossen und sie völlig gar kochen lassen; auch kann man sie in Wasser oder auf Schweinefleisch kochen, so bleiben sie weiß, dann muß aber etwas weiß gebranntes Mehl dazu gerührt werden.

Auf dieselbe Art kocht man auch Butfeldsche Rüben

ben, wie auch die gelben Rüben und die sogenannten Steckrüben.

Farcirter Kohlrabi.

Der Kohlrabi muß jung und nicht stackigt seyn, wenn er etwa so groß ist, als ein gutes Ei, so ist er am schmackhaftesten; ist es aber im Winter, wenn man dies Gericht zubereiten will, so nimmt man nur den obern Theil, denn der untere ist gemeiniglich stackigt. Für 12 Personen nimmt man 12 bis 14 Köpfe, diese schält man alle egal, daß sie eine Höhe haben, hölt sie dann oben aus, daß es ohngefähr ein Loch, wie ein Gulden groß, wird. Wo das Loch ist, zackt man den Kohlrabi aus, daß er einen bunten Rand bekommt, blanchirt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde in kochendem Wasser und legt ihn dann in kaltes Wasser. Wenn er kalt ist, legt man ihn auf eine Schüssel, daß das Wasser herausläuft, bestreicht ihn inwendig mit Eigelb und füllt ihn mit einer solchen Farce, wie den Kopfsallat und den Sellerie, und zwar füllt man ihn so, daß die Farce $\frac{1}{2}$ Fingerbreit herausseht. Alsdenn rangirt man ihn in eine Casserolle und giebt Bouillon darauf, aber mit der Vorsicht, daß die Bouillon nicht an die Farce, und nicht über den Kohlrabi zu stehen kommt; dann giebt man noch etwas Salz, frische Butter und ein Stückchen Schinken daran, bedeckt ihn mit Papier und läßt ihn darin gahr kochen, indem man oben und unten Feuer giebt. Wenn er gahr ist, so zieht man ihn heraus und rangirt ihn auf der Schüssel, worin er zur Tafel gegeben werden soll. — Die Bouillon, die noch darauf

ist, wird eingekocht, daß es ohngefähr ein Tassenschälchen voll bleibt, dazu giebt man dann 2 bis 3 Löffel voll Coulis durch ein Sieb auf den Kohlrabi. — Man garnirt ihn mit Carrees von Hammel, mit Hammelschwänzen und grillirten Hammelzungen.

Sellerie mit Feldhühnern, für 12 bis 16 Personen.

Vier Feldhühner werden gehörig gereinigt und vorzüglich inwendig rein ausgewaschen, damit späterhin von dem schwarzen Rückgrad nichts herauskocht. Nun läßt man ein Stückchen Butter in einer Casserolle zergehen, legt die Feldhühner hinein und setzt sie nur $\frac{1}{4}$ Stunde zum Feuer, damit sie nicht zuviel Couleur bekommen. Darauf schneidet man 16 bis 18 Köpfe Sellerie, giebt sie in eben die Casserolle, worin die Feldhühner sind, gießt $\frac{1}{4}$ Quartier gute braune Jüs und $\frac{1}{2}$ Quartier Coulis darauf, wirft etwas Salz und ein paar Scheiben Schinken daran, und läßt dies wohl $\frac{3}{4}$ Stunden zusammenkochen. Sollte beym Anrichten die Sauce zu dünne seyn, so läßt man sie in einer andern Casserolle etwas einkochen, und giebt sie dann, wenn man angerichtet hat, über die Hühner und den Sellerie.

Farcirte Gurken.

Für 12 Personen nimmt man 12 Stück egale Gurken, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt die Körner heraus und schälet sie. Alsdenn werden die halben Gurken egal geschnitten, daß sie alle von einer Höhe sind, und an den Seiten etwas ausgezackt, dann

in

in Wasser etwa 2 Minuten blanchirt, in kaltes Wasser geworfen, und nun umgekehrt auf eine Schüssel gelegt, damit das Wasser herausläuft. Darauf füllet man sie mit einer guten, weichen Kalbfleischfarce, welche man oben egal macht, mit Eidotter bestreicht und etwas einkerbt. Nun rangirt man sie in eine Casserolle, die ziemlich groß seyn muß, damit sie alle darin stehen können, gießt soviel Bouillon darauf, daß sie halb bedeckt werden, wirft etwas Salz, geschnittenen Schinken und Zwiebeln daran, deckt sie mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, zu, giebt von oben und unten Feuer und läßt sie damit gahr werden. — Dann legt man sie auf eine Schüssel, macht von der Sauce, die unter den Gurken sich befindet, durch etwas Mehl, Butter und Eier eine ordentliche Sauce und giebt diese über die Gurken.

Man kann die Gurken auch ganz, ohne daß man sie durchschneidet, farciren; dann öfnet man sie nur an dem einen Ende, wo man die Körner mit einem Aepfelbohrer herausnimmt; übrigens verfährt man mit ihnen so, wie eben gesagt worden ist.

Artischocken zu kochen.

Die Artischocken muß man unten beym Stengel kurz abschneiden, und die kurzen harten Blätter sauber abputzen, und oben die Spitze und rund herum von den niedrigen Blättern das Scharfe wohl abmachen, und eine Weile ins Wasser legen; dann in kochendem Wasser nebst ein wenig Salz zum Feuer bringen und

gahr kochen, dann herausnehmen und auf eine Schüssel, daß sie abtraufen, dabey aber wohl zugedeckt, daß sie heiß bleiben, dann kann man sie auf eine Schüssel setzen, auch kann man das Raube, so inwendig an dem Stuhl sitzt, behende herausnehmen, und dann eine Weinbrühe dabey geben.

Rothe Rüben gebacken.

Sie werden erst im Backofen, oder noch besser in glühender Asche gebacken, dann geschält, scheibenweis geschnitten, in einen etwas dicklicht fließenden, von Eiern, Mehl, Wein und ein wenig salzig gemachten Teig eingetaucht, und in geklärter Butter gebacken.

Artischocken einzumachen.

Man schneidet die Stiele und das Spitze von den Blättern ab, kocht sie in Wasser fast gahr und legt sie auf ein Tuch, daß sie abkühlen, kocht sodann eine Lacke von Salz und Wasser und packt die Artischocken in eine Kruke, und nachdem die Lake kalt geworden ist, gießt man sie darauf, bedeckt sie mit einem Deckel und rührt Eiweis und Mehl zusammen, schmiert solches auf Papier und klebt das auf den Deckel herum, damit keine Luft dazu kömmt. Wenn selbige gebraucht werden sollen, werden sie einigemal in kochendem Wasser gewaschen und gahr gekocht. Man kann sie an Ragout gebrauchen oder sie auch so mit einer Brühe von abgebrühter Butter geben.

Morcheln.

Die frischen Morcheln werden gelesen und von den Stielen das Sandige weggeschnitten. Dann wäscht man sie etlichemal mit lauwarmen Wasser, damit alles Unreine vollends davon abgesondert werde. Wenn man sie dann im Wasser weich gekocht hat, so nimmt man sie mit einem Durchschlag aus dem Wasser heraus, und wäscht sie noch ein paarmal, daß gar nichts Sandiges daran bleibt. Man läßt alsdenn davon alles Wasser in einem Durchschlage oder Siebe vollends ablaufen, und hackt sie hernach recht fein, thut sie mit Rindfleischbrühe, Butter, fein gehackten Zwiebeln, etwas gestossenen Muskatenblumen, gestossenem Pfeffer und Salz in einen Tiegel, und läßt alles zusammen kochen, und wenn man es dann aufgeben will, rührt man das Gelbe von ein paar Eiern daran. Sobald man die Morcheln hiermit vom Feuer nimmt, rührt man sie in dem heißen Tiegel nochmals um, und giebt sie dann auf. Die Brühe muß kurz seyn.

Champignons.

Sie werden erst sauber abgeputzt, dann gewaschen und wieder abgetrocknet. Hernach schmelzt man Butter in einem Tiegel, und läßt die Champignons darin gahr kochen. Dann thut man ein wenig süße Sahne, Salz und geriebene Muskatennuß, und zulezt auch ein wenig geschabte Petersilie daran.

Spargel.

Zuerst schneidet man unten den Spargel gerade,

wäscht und bindet ihn mit Zwirn oder Bindfaden in Bündchen, und so wird er dann in Wasser weich gekocht. Das Wasser wird darauf abgegossen, und der Spargel in eine Schüssel gelegt. Unterdessen muß man eine Sauce bereit haben, die darüber gegossen wird, wenn er auf den Tisch gegeben werden soll. Diese kann man folgenderstalt machen:

Man nehme 6 Eidotter, einen Löffel voll Waizenmehl, welches mit einem Löffel voll Wasser angefeuchtet worden. Beydes wird erstlich allein, und hernach mit etwas von dem Wasser, womit der Spargel gekocht worden, gut durch einander gequirlt, ingleichen thut man noch ein Stück frische Butter, gestoßene Muscatenblumen, Salz, und wem es beliebt, auch wohl noch etwas Zucker daran. Dieses alles sezt man auf Kohlenfeuer, und quirlt es darauf so lange fort, bis es, jedoch ohne zu kochen, dick zu werden anfängt; hernach drückt man den Saft von einer oder zwey Citronen hinein, quirlt es wieder durcheinander, und gießt die Sauce über den Spargel in die Schüssel.

Oder: Man kann auch in einem Tiegel Butter zergehen lassen, ein wenig Mehl darunter rühren, und etwas kochen lassen. Dann gießt man einige Löffel Wasser zu, rührt es wieder gut durch einander, und läßt es wieder kochen. Wenn dieses geschehen, würzt man es mit gestoßenen Muscatenblumen, legt noch ein Stück Butter dazu, und rührt es, bis die Butter zergangen; so ist die Sauce fertig.

Den kleinen Spargel, so wie auch den Hopfen schneidet man in Stücken, die ein halbes oder ganzes Glied lang sind, (nämlich, so weit, als er nicht hart ist) kocht ihn in Wasser ab, und seiget hernach dasselbe wieder davon. Dann läßt man ihn mit Butter in einem Tiegel über Kohlenfeuer kochen, und wenn er bald angerichtet werden soll, wird noch Pfeffer und süsse Sahne dazu gethan.

Gefüllte Mohrrüben.

Man schneidet die obersten Spitzen ab, und höhlet die Rüben aus. Das Ausgehöhlte wird ganz fein gehackt, und mit Eiern, ein paar Löffeln voll Sahne, ausgewaschene Butter, ein wenig Salz, geriebener Semmel wohl unter einander gemischt. Hiermit füllt man die Rüben, und deckt den Deckel wieder darauf, kocht sie in einem Tiegel mit Bouillon auf Kohlenfeuer, thut noch Butter und etwas Muscatenblumen, und zulezt geriebene Semmel daran.

Von Puddings, Klößen, Milch- Mehl- und Eierspeisen.

Gebackenen Kartoffelpudding zu machen.

Die Kartoffeln werden gewaschen, aufs Feuer gesezt, so, daß sie nicht halb gahr werden, dann schälet man sie, und reibt sie auf einer Reibe ganz fein.

Man nimmt ferner ½ Pfund frische Butter, und rührt

rührt selbige zu Schaum, schlägt dazu 10 Eidotter, und giebt nach und nach die geriebenen Kartoffeln dazu, dann vermischt man dieses mit dem Schnee von 10 Eiern, und rührt alles recht durch einander, ist die Masse vielleicht zu steif, so verdünnet man sie durch guten Flott, giebt gehörig Salz, und für ohngefähr 1 gl. 3 pf. bis 2 gl. gestoßene Muscatenblüthe dazu.

Nun wird ein Stück geräuchertes mageres Rindfleisch, welches recht roth ist, oder statt dessen gekochte und geräucherte Ochsenzunge fein gehackt, von der eingeweichten Puddingsmasse ohngefehr 1 Finger hoch in die Form gegeben, darauf $\frac{1}{2}$ Finger dick von dem gehackten Fleische gestreut, dann wieder Masse, und dieses so oft wiederhohlt, daß es ohngefähr 4 Schichten werden. Dieses läßt man langsam backen, daß es nur wenig Couleur erhält, dann giebt man eine Sauce von gerührter Bouillon, oder auch eine Sauce von Blanc mit dem Gelben vom Ei dazu, und giebt den Pudding warm zur Tafel.

Gebackener Maynzer Pudding.

Für ohngefähr 12 Personen, nimmt man 8 alte Semmeln, reibt das Braune davon, und schneidet das übrige in feine Würfel, und gießt etwas Milch darauf, doch muß man sehen, daß die Semmel nicht zu weich wird; ferner nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund gute Butter, rührt solche zu Schaum, und schlägt 12 Eidotter dazu, das Weiße von diesen Eiern schlägt man zu Schnee, rührt damit die eingeweichte Semmel ganz klein, giebt dieses

ses zu der gerührten Butter und Eidotter, und rührt es unter einander. In diese Masse thut man ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ¼ Pfund süße geriebene Mandeln, wovon man jedoch 12 bis 16 Stück der besten zurück läßet, für ohngefehr 1 gl. 3 pf. große, und für eben so viel kleine Rosinen oder Corinthen, welche vorher blanchirt worden, und wovon man ebenfalls 16 bis 18 Stücke der größten zurückläßt, etwas Salz, Canneel, und von einer Citrone das Abgeriebene, wenn dieses gehörig vermischt ist, so wird es langsam gebacken und glacirt, oben auf sticht man die zurückgesetzten Rosinen und Mandeln, eines um das andere, und setzt den Pudding auf.

Aepfelpudding.

Bey diesem wird wie bey dem vorigen verfahren; statt der Rosinen aber nimmt man Aepfel in Scheiben geschnitten, und in Butter halb gahr geschwizt, oder man macht gute steife Aepfelmarmelade, kocht solche, und rührt sie zu den Semmeln, läßt den Pudding nun, wie schon gesagt, backen, glacirt ihn mit Eiweiß und Zucker, und giebt ihn dann warm zu Tische.

Kirschpudding.

Der Pudding wird ebenfalls wie der beschriebene Maynzer Pudding eingerührt, dann nimmt man einige Schock Kirschen, und kocht selbige ganz kurz ein.

Nun giebt man von der Puddingsmasse ohngefähr 1 Finger dick in die Form, legt darauf einen dünnen

Omelet oder Eierkuchen, darauf Kirschen, dann wieder von der Puddingsmasse, und so fort, daß es 3 bis 4 Schichten werden, dieses wird nun in der Form gebacken, gut glacirt und dann zu Tische gegeben.

Pudding von Krebsen.

Zu diesem Pudding nimmt man ½ Schock Krebse, diese werden abgekocht und ausgebrochen, d. h. alle rothe Schale davon gemacht, diese Schalen werden bis auf den Leib, welcher noch zurück gelegt wird, mit ¾ Pfund Butter in einem Mörser ganz fein gestoßen, und auf langsamen Feuer ohngefähr ½ Stunde lang geschwizt, alsdann läßt man dieses durch ein Sieb laufen, und auf die zurück gebliebenen Schaalen 1 ¼ Quartier Milch geben, dann aufs Feuer gesetzt, und wieder kochen lassen. — Nun werden die Leiber etwas zerstoßen, und in die Milch zu den übrigen Schaalen gegeben, denn davon muß erst der Geschmack kommen, dieses wird durch ein Sieb gegeben, daß es sich setzt, damit nichts mehr von den Schaalen durchgeht.

Man schneidet ferner 7 bis 8 Stück Semmeln ganz klein, gießt die mit den Krebsschwänzen gekochte Milch darauf, daß sie erweichen, nimmt über die Hälfte von der Krebsbutter, und schlägt 10 Eidotter dazu, giebt die Semmel durch einen Durchschlag, und vermischt dieses alles mit 6 Loth Zucker, und etwas gehackten Krebsschwänzen, und giebt zulezt das zu Schnee geschlagene Weiß von 6 Eiern dazu, ist nun diese Masse noch

nicht

nicht roh genug, so giebt man noch 1 Löffel voll Krebsbutter dazu.

Hierauf bäckt man 3 bis 5 dünne Omelets, macht eine Farce von den übrigen Krebsschwänzen, Krebsprisen, Krebsbutter, Coulis oder Blanc, und bestreicht die Eierkuchen damit, und legt sie mitten in den Pudding, läßt ihn nun langsam backen, und ihn dann aufsetzen.

Pudding von Stockfisch mit gelben Wurzeln.

Das Einrühren dieses Puddings geschieht nach den vorher gegebenen Anweisungen, Zucker aber kommt nicht dazu, sondern nur etwas gestoßene Muskatenblüthe.

Wenn nun der Pudding eingerührt ist, so nimmt man recht guten Stockfisch, löset ihn von den Gräten ab, setzt ihn mit etwas zerlassener Butter in eine Casserolle auf gelindes Feuer, damit das Wasser rein herauskomme, dann thut man den Fisch in einen Durchschlag, und läßt ihn rein ablaufen, hackt ihn recht fein, und giebt ihn zu den Semmel.

Dann nimmt man gelbe, in feine Würfel geschnittene Wurzeln, schwitzt sie in Butter halb gahr, und thut solche zu der Masse, welche man nun 2 Stunden kochen läßt, garnirt den Pudding mit kleinen Wurzeln, und giebt beym Anrichten eine Flottsauce darüber.

Da der Stockfisch einen guten Theil der Puddingsmasse ausmacht, so nimmt man nicht mehr als 5 bis 6 Semmeln.

Gebackene Nudeln.

Man schneidet die Nudeln fein, läßt sie in Milch gahr kochen und kalt werden, dann nimmt man 1 Löffel voll Mehl, rührt es mit Milch klein, und schlägt 10 Eidotter dazu.

Nun nimmt man 1 Quartier gute Milch oder besser Flott, 12 bis 14 Loth Zucker und etwas gestossenen Caneel, und giebt die Nudeln hinein, läßt sie in einem Rande backen, glacirt sie gut, und giebt sie zu Tische.

Bayerische Dampfnudeln.

Man macht einen sehr guten, aber nicht zu festen Geste- oder Hefenteig, thut dazu etwas mehr Zucker, als gewöhnlich, auch von einer Citrone die Schaale auf Zucker abgerieben, hievon macht man kleine Semmeln, ohngefähr in der Form, als wenn ein Ei in der Mitte durchgeschnitten wäre, setzt solche auf ein Blech, läßt sie aufgehen und bestreicht sie mit Eidotter, welche mit etwas Butter vermischt ist, diese Semmeln läßt man in einem Backofen gelinde gelbbraun backen, legt sie dann in einen Rand, kocht $\frac{3}{4}$ Quartier Flott mit Caneel, thut 12 Loth Zucker hinein, und gießt dieses darüber, und läßt diese Nudeln noch eine Stunde im Ofen backen, glacirt sie dann, und setzt sie auf.

Berliner Nudeln.

Man bäckt 7 bis 8 dünne Eierkuchen, (Omelets) selbige werden aufgerollt, und fein wie Nudeln ge-

geschnitten, dann nimmt man 1 Löffel voll Mehl, rühret es mit Milch klein, schlägt 8 Eidotter und 2 ganze Eier dazu, nebst etwas gestossenen Caneel, 12 bis 14 Loth gestossenen Zucker, und 12 bis 16 Stück bittere Mandeln, welche mit Milch fein gestossen werden, dann gießt man etwas Milch darauf, und läßt sie auf dem Feuer heiß werden, und giebt sie durch ein Sieb zu den Eiern und Mehl, thut noch etwas Flott dazu, dann die geschnittenen Omelets, läßt dieses nun in einem Rande langsam backen, glacirt es mit Zucker, und giebt es warm zur Tafel.

Butterklöße.

Man schüttet geriebene Semmel in eine tiefe Schüssel, gießt nach Verhältniß geschmolzene Butter dazu und rührt sie damit durch; schlägt auch zwey, drey oder mehrere Eier dazu, soviel als man nöthig findet, und ausserdem noch ein paar Eierdotter daran, rühret alles mit etwas Salz und gestossenen Muskatenblumen durcheinander zu einem Teige, und rollt davon Klöße, die in Fleischbrühe gahr gekocht werden müssen.

Fleischklöße.

Man schneidet die Sehnen aus einem halben Pfunde Schweinefleisch, und hackt es recht fein, schlägt einige Eier dazu, und macht mit Salz, Semmelkrume und Muskatenblumen einen Teig davon, woraus Klöße gerollt und in Fleischbrühe gekocht werden können.

Reisklöße.

Ein halb Pfund Reis wird gelesen, gewaschen und in Fleischbrühe, aber nicht zu weich, abgebrüht. Ferner brate man geriebene Semmel in Butter gelbbraun, rühre sie mit dem Reis und vier ganzen Eiern wohl untereinander, und koche die daraus gemachten Klöße in Fleischbrühe.

Mehlspeise mit Aepfeln.

Man nimmt 30 Borsdorfer oder 15 Stück andere große Aepfel, die keinen süßlichen oder weichlichen Geschmack haben, schält und schneidet sie recht fein, läßt sie in einer Casserolle nebst Zucker und Wein ein wenig gelinde rösten, daß sie weich werden. Alsdenn schneidet man ein Viertelpfund Citronat recht fein, und stößt auch ein Viertelpfund Mandeln recht fein, nimmt ferner geriebene Semmel, (etwa für drey Pfennige) ein Viertelpfund gestossenen Zucker, und rührt alles mit 8 Eierdottern wohl untereinander; das Weiße schlägt man zu Schnee, und thut es auch dazu, bestreicht hierauf die Schüssel mit Butter, thut das zusammengerührte hinein, und läßt es in einem Ofen oder einer Ofenröhre backen.

Eierkäse.

Man nehme achtzehn Eier, zwölf Loth Mehl, ein Quart süße Sahne, ein Viertelpfund Zucker, gestossenen Zimmet und auf einem Reibeisen abgeriebene Citronenschaale. Die Sahne und den Zucker koche man zusam-

zusammen und lasse es wieder kalt werden. Dann werden die Eier in eine tiefe irdene Schüssel geschlagen, und mit einer Reibekeule nebst dem Zimmet und den Citronenschaalen wohl zerrieben, das Mehl nach und nach dazu gethan, und endlich die kalt gewordene Milch nebst etwas Salz darüber gemacht. Hernach bestreiche man ein Tuch oder eine Serviette mit kalter Butter, gieße alles darein, und binde es wie einen Pudding zusammen. Man lege es dann in einen Kessel mit kochendem Wasser, und lasse es zwey Stunden kochen. So wie das Wasser einkocht, gieße man anderes kochendes nach, so daß es halb überkocht. Alsdann nimmt man es heraus, legt es in einen Durchschlag, daß es ablecke und kalt werde. Beym Anrichten nimmt man es wie einen Pudding aus der Serviette, und giebt dazu eine kalte Mandelmilch.

Citronenmilch.

Ein Nösel süße Milch, und ein halb Nösel süße Sahne, ein gut Theil geriebener Zucker und der Saft von zwey frischen Citronen, werden alle mit einander lange zusammen gequirlt; man läßt es dann eine Stunde stehen und giebt es in Portionen auf den Tisch.

Brod-Pudding.

Hierzu nimmt man sechs Rundstücke, schneidet ganz dünne die Rinde ab, schneidet die Krume in Stücke, und weichet selbige in eine halbe Bouteille Rohm ein, rührt ein viertel Pfund Butter zur Salbe, dazu 8 Eidotter, eine Handvoll gestoßene Mandeln, klein geschnit-

geschnittene Succate, Caneel und gestoßene Muscatenblumen, Salz und Zucker. Dann rührt man das eingeweichte Brod und das Weiße von 6 zu Schnee geschlagenen Eiern dazu und bäckt ihn eine Stunde. Beym Anrichten gießt man Citronenmuß darüber.

Pudding von Hecht.

Man nehme einen etwas großen Hecht, schuppe ihn, mache das Fleisch von den Gräten, hacke es mit einem guten Stück Butter klein, thue es in eine tiefe Schüssel, schlage dazu 8 ganze Eier und von 8 Eiern das Gelbe, gestoßene Muscatenblumen, fein gehackte Citronenschalen, Rohm, geriebenes Weißbrod und Salz; rühre alles gut durch einander, backe es, und gebe einen Ueberguß von Austern oder Muscheln dabey.

Fleisch-Pudding.

Man nimmt ein Pfund gehacktes Fleisch, 6 Eier, etwas abgerührte Butter, Rohm, Salz, Muscatenblumen, und von drey Rundstücken die Krume; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen, und man kann zwanzig bis dreißig Muscheln mit dazu nehmen. Auch kann man statt des gehackten Fleisches gehackte Fische nehmen, und in einer ausgeschmierten Form gahr kochen, aber sehr langsam und fast zwey Stunden. Man kann Muschel-Coulis oder Sardellenbrühe beygeben.

Speck-Klöße.

Man nimmt geräucherten Speck, schneidet ihn in ganz

ganz kleine Würfel, thut ihn in eine tiefe Schüssel, reibet es mit der hölzernen Keule ein wenig, schlägt ein Ei dazu und etwas geriebenes Brod, reibet es gut durcheinander, machet sie auch nicht zu fest von Brode, thut gestossene Muskatenblumen, Salz und etwas Thimian daran, und verfähret damit, wie mit den vorigen. Auf jedes Weißbrod werden 2 Eier gerechnet.

Schnee von Sahne.

Man nehme frische und recht gute süße Sahne, thue sie in einen etwas großen Topf und querle sie recht stark. Dann nehme man den Schaum mit einem silbernen Löffel immer oben ab, lege ihn in eine porcellainene Schüssel und querle es wieder stark durcheinander. Der Schaum wird wieder abgenommen, in eine andere Schüssel gethan, und so fahre man fort, bis man genug hat; dann giebt man es auf den Tisch und dazu fein gestossenen Zucker und Zimmet.

Nockeln in Suppen.

Von $\frac{1}{4}$ Pfund guter Butter kann man für 15 bis 16 Personen Nockeln machen. Wenn die Butter zu Schaum gerührt worden, schlägt man 3 Eierdotter und 2 ganze Eier darzu, rührt 8 bis 10 Loth Mehl mit einem Eßlöffel voll Flott und obiger Masse stark durch, sticht dann davon mit einem Eßlöffel kleine Klöße ab, läßt sie in Jus oder Bouillon $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und richtet sie mit der Suppe an.

Flottstrudeln.

Man nehme ¾ Quartier Milch in eine Casserolle, thue dazu 4 Loth Zucker und 4 Loth frische Butter, lasse dieses kochen, und rühre beynahe 1 Pfund feines Mehl daran, rühre dieses so lange, daß es ein steifer Teig wird, und schlage 6 Eidotter und 3 ganze Eier nach und nach hinein.

Nun lasse man 1½ Quartier Flott kochen, thue ¼ Pfund Zucker dazu, gebe obige Masse durch eine Spritze hinein, und lasse dann dieses ½ Stunde langsam kochen, nehme die Strudeln heraus, und ziehe sie auf ein Sieb. Wenn nun dieser Flott da ist, so schlage man 10 Eierdotter klein, gieße den Flott darauf, thue etwas Caneel, Citronenschaale und noch Zucker dazu, dann die Strudeln in einen Rand von Teig, die Eier darüber, lasse dieses backen, glacire es, so sind die Strudeln fertig.

Englischer Plombpudding.

Man nehme ¾ Pfund Rindernierentalg, hacke es fein, dann gebe man ¾ Pfund feines Mehl in eine Casserolle, rühre dieses mit Milch klein, schlage 4 Eidotter dazu, und rühre damit den gehackten Talg durch, gebe nun 4 ganze Eier, etwas Zucker, abgeriebene Citronenschaale, ¾ Pfund große, ¾ Pfund kleine Rosinen, gehöriges Salz und noch ⅛ Quartier Milch dazu, die Rosinen müssen aber nur gewaschen und nicht blanchirt, und der Pudding muß damit so versehen werden, daß er gewissermaßen durchgehends schwarz davon ist.

Nun

Nun nimmt man ein reines Tuch, oder Serviette, bestreicht es mit Butter, giebt die Masse hinein, bindet es dann fest zu und läßt sie in einen Kessel in gekochtem Wasser drey Stunden kochen, es muß aber vorzüglich darnach gesehen werden, daß es immer im Kochen bleibt.

Beym Anrichten kommt keine Sauce dabey, sondern er wird so aufgesetzt. — Die Engländer lieben diesen Pudding vorzüglich.

Von Würsten.

Ochsenwurst.

Man hackt acht Pfund Ochsenfleisch ganz fein, dann schneidet man ein Pfund Nierenfett und drey Pfund Schweinsfett in ganze Würfel, rührt dieses mit kaltem Wasser durch, daß es geschmeidig wird, dann gehörig Salz, gestossenen Pfeffer und Nelkenpfeffer damit durchgerührt, es vier und zwanzig Stunden so stehen lassen, und dann in Ochsendarm gestopft, zugebunden und eingesalzen, auch wenn man einige, nachdem sie acht Tage in Salz gelegen, räuchern will, sie halten sich sehr lange; wenn man sie kochen will, wäscht man sie gut ab, setzt sie mit kaltem Wasser ungedeckt zum Feuer und läßt sie drey Stunden langsam kochen. Sie schmecken gut in Braunkohl und märkischen Rüben,

Braunschweiger Wurst.

Dazu nimmt man ein gut Theil fettes gekochtes Schweinefleisch und schneidet es in nicht zu kleine Würfel, dann gekochte Zungen abgezogen und dreymal in der Länge durchgeschnitten, gerieben Weißbrod und etwas von der Masse die zu der Leberwurst ist, nebst Salz, Gewürz und abgefülltes Schweinefett mit Blut angerührt, dann in Schweinsblasen und dicke Ochsendärme gefüllt und reichlich eine Stunde kochen lassen, dann auf Stroh trocknen lassen und im Rauch hängen, sie werden in Scheiben geschnitten und so gegessen, oder auch in Linsen und Braunkohl gekocht.

Wurst vom Kalbfleisch.

Man nimmt Kalbfleisch und hackt es mit Nierenfett ganz klein, als wenn man eine Farce machen will, man muß aber ein wenig Fett mehr nehmen, dann etwas Rundstücke in Milch geweicht oder nur gerieben Brod, Salz, etwas süßen Rohm und Muskatenblüthen, alles zusammen wohl durch einander gemengt oder durchgehackt, dann nach Proportion der Schüssel in länglichte runde Stücke als eine Wurst ausgewelgert, soviel als man nöthig hat, und dann solche mit einem Kälbernetze umgewickelt, oder in Mangel dessen in Papier, so mit Butter bestrichen, dann auf einem Rost gahr gebraten und gelbbraune Butter mit Citronensaft darüber, so wird sie sehr gut.

Französische Würste.

Man nimmt dazu recht gutes Schweinefleisch aus

den Schinken, alle Haut und Sehnen sauber abgemacht, klein geschnitten und dann fein gehackt, das Fett in ganz feine Würfel geschnitten; es muß aber kein Bauchfett, sondern rechter fetter Speck dazu genommen werden, und zwar auf 3 Pfund gehacktes Fleisch, 2 Pfund Fett, ferner zu solchem Einsatz 2 in Milch geweichte Semmeln, 5 bis 6 Eierdotter, ein wenig Rohm, Muskatenblumen, Nägelein, Pfeffer, Muskat, Salz, ein wenig ganz fein gehackten, oder so er trocken ist, klein gestossenen Majoran, dieses alles zusammen durchgerührt und durchgemengt, dann in Därme gemacht, und in Wasser nebst ein wenig Salz ganz langsam gahr gekocht. Sie müssen auf eine Stunde lang kochen. Will man sie roth kochen, so thut man Schweinsblut dazu, und so kann man ihnen in einer Pfanne mit brauner Butter ein wenig Farbe geben.

Kleine Saucissen.

Dazu muß man gleichfalls gut Schweinefleisch nehmen und völlig halb soviel Fett als Fleisch, alle Haut und Sehnen wohl ausgesucht, dann zusammen klein geschnitten, und so fein wie einen Teig gehackt, dann Salz, kleingehackte Citronenschalen, ein wenig zusammengestossene Nägelein, Muskatenblumen und Cardemom, nebst ein wenig Wein daran, dann noch ein wenig durchgehackt, und dann durch eine Sprütze in Schaafsdärme gefüllt, dann kettenweis zusammengeschränkt und gebraucht, wie man will.

Würste von Karpfen.

Man schneidet das weiße Fleisch aus den Karpfen, macht alle Gräten heraus, thut Butter, Salz, Petersilie, Citronenschaale, Pfeffer, Muskatenblume und Nelken, dies allein fein gehackt, nebst einem Rührei von einigen Eiern dazu, melirt es mit dem Fleisch, und läßt die Masse in einer Casserolle schwitzen, spritzt sie in Hammeldärme, bratet sie auf dem Rost, und giebt sie mit brauner Butter zur Tafel.

Mettwurst.

Man hackt acht Pfund mager Schweinefleisch ganz fein, dann schneidet man sechs Pfund Schweinefett in Würfel, mengt etwas Wasser damit durch, nebst reichlich Salz und ganz wenig gestoßenen Salpeter und einmal durchgestoßenen Pfeffer und Nelkenpfeffer, hackt dieses alles nochmals durch und läßt es einen Tag so stehen, dann stopft man es in kleine Schweinsblasen oder ganz weite Ochsendärme. Wenn selbiges einen Tag gestanden, muß man sie nachstopfen, und um die Blasen ins Kreutz einen Bindfaden binden, denn sie können nicht zu fest werden, dann in Rauch gehängt, selbige werden in ganz dünne Scheiben, wenn sie genug geräuchert sind, geschnitten, und bey Gemüse, oder in Rührei und auch auf Butterbrod gelegt.

Schlack- und Knackwurst.

Enthält, so wie die Bratwurst, nichts als rohes Fleisch, welches aber ganz allein vom Schweine genom-

men wird, dahingegen unter die Bratwurst auch wohl etwas Rindfleisch genommen wird. Hierzu kömmt nun eigentlich das Fleisch vom Rückgrad, die Schulterblätter, die Speckseiten, die Schinken und die sogenannten Mürbbraten, welche aber vorzüglich zu diesen Würsten gehören. Alle Haut, Sehnen, Fasern ꝛc. müssen sehr sorgfältig von dem Fleische abgesondert werden, da die Würste mehrentheils roh genossen werden. Ohne Fett dürfen sie nicht seyn, sonst werden sie zu hart, von zu vielem Fette aber werden die Würste zulezt gelb und galstrig. Das Fett, so hierzu genommen wird, ist das von dem Rüggebengel.

Das Fleisch und Fett darf nicht gehackt, sondern muß mit dem Messer in ganz kleine Würfel, höchstens so groß als Erbsen, geschnitten werden; ist es aber feiner, desto besser. Wenn es zerschnitten worden, würzt man es mit Salz, worunter etwas Salpeter gemischt worden, ein wenig Majoran, gröblich gestoßenen Pfeffer und Kümmel. Weil die Wurst roh gegessen wird, so muß der Pfeffer etwas reichlich genommen werden; ob gehörig Salz dazu genommen worden, muß man durch das Kosten untersuchen.

Wenn diese Würste gestopft sind, legt man sie einen Tag an die Seite; alsdenn aber untersucht man sie und drückt sie nochmals nach, daß keine hohle Stellen darin bleiben, als wodurch sie leicht verderben, und hängt sie dann erst in den Rauch. — Nach dem Räuchern lassen sie sich im Sommer am besten, in Asche verpackt, aufheben,

Vom Einmachen der Früchte in Zucker, Eßig und Branntwein.

Vorläufige Bemerkungen.

Alle Früchte können mit Zucker, Eßig, Salz oder Branntewein eingemacht werden. Diese Erhaltungsmittel müssen alle von guter Beschaffenheit seyn, sonst verfehlt man seinen Entzweck und die Sachen verderben.

Der Zucker ist unter allen das Erste. Dieser muß, ehe Früchte darein gelegt werden, geläutert worden seyn. In dieser Absicht schlägt man ihn in kleine Stücke, gießt kaltes Wasser darauf, (nämlich auf sechs Pfund Zucker ein Quartier Wasser) wenn er damit ein wenig zergangen, läßt man ihn langsam kochen, schlägt alsdenn das Weiße von drey Eiern zu einem steifen Schaum und thut ihn mit ein wenig kaltem Wasser zu dem Zucker. Wenn er mit diesem Schaum ein wenig gekocht, so sezt sich das Unreine an denselben, dann schaumt man es ab, bis das Unreine von dem Zucker ist, läßt den Zucker so lange kochen bis er anfängt steif zu werden, dann gießt man ihn durch ein Haarsieb in eine andere Casserolle; und so gebraucht man den Zucker zu den Früchten. Will man ihn aber zu Confituren gebrauchen; die man trocknen will, so muß man ihn so lange kochen, bis er, wenn man ihn durch die Löcher eines hineingetauchten Löffels bläset, an der andern Seite ordentliche Blasen macht.

Die Geschirre müssen vorher gewärmt werden, wenn man die eingemachten Sachen warm hinein thun will, sonst springen sie, auch läßt man sie eine Zeitlang stehen, damit sie recht kalt werden, und dann bindet man sie erst mit Papier zu, welches man mit Nadeln durchsticht.

Wird nach einigen Tagen der Zucker dünner, so muß er abgegossen und noch weiter eingekocht werden. Wird das Eingemachte sauer, so muß der Zucker abgegossen und frischgeläuterter Zucker wieder dazu genommen werden. Wird das eingemachte schimmlicht, so muß man es abnehmen, den Zucker abgießen und von neuem läutern. Candirt es sich aber, so zeigt es an, daß der Zucker zu stark gekocht gewesen; man muß daher den Zucker abnehmen, etwas Wasser aber zugießen und den Zucker damit nochmals aufkochen. Harte und bittre Sachen läßt man vorher nach Beschaffenheit einen oder mehrere Tage wässern.

Zu den Früchten, die mit Eßig eingemacht werden, muß man allezeit den allerstärksten und besten Weineßig, den man haben kann, nehmen, oder wenn das nicht ist, den schwächern so lange einkochen, bis er stark oder sauer genug geworden.

Johannisbeerensaft ohne Zucker.

Die Johannisbeere werden von den Stielen gereinigt, in eine Casserolle, die aber gut verzinnt seyn muß, gethan, wohl durchgekocht bis der Saft völlig heraus geht, dann durch ein Tuch oder Haarsieb den Saft rein

herausgedrückt, und ihn ein paar Stunden stehen lassen, noch einmal durch ein Tuch oder ganz feines Sieb gegossen, daß er recht klar und schön wird, dann gekocht, und den Schaum rein abgenommen, auch oft umgerührt, daß er ja nicht anbrennt, und so lange gekocht, daß er wie eine Gallerte sieht, und dann aufbewahrt. Dieser Saft ist besonders gut am Essen und zum Getränke zu gebrauchen, weil er nicht nur einen guten Geschmack, sondern auch eine gute Farbe hat.

Kirschsaft ohne Zucker.

Wird wie der vorige gemacht; sollte er zu dünne werden, so muß man ihn wieder aufkochen.

Himbeerensaft.

Man pflückt sie ab, ingleichen auch rothe Johannisbeere, drückt von beyden den Saft aus, auf ein Pfund Himbeere ein viertel Pfund Johannisbeere und ein Pfund Zucker. Wenn der Zucker gekocht hat, so thut man den Saft dazu, rührt ihn, läßt ihn eine kleine halbe Stunde kochen, und setzt ihn dann in einem Löffel ein wenig hin, und wenn er noch nicht steif genug ist, läßt man ihn noch kochen, sonst aber füllt man ihn in steinerne Formen, Kummen oder Tassen, was man will, und bewahrt es, wie das Vorige.

Erdbeere einzumachen.

Man nimmt schöne große Erdbeere, liest die harten und ganzen heraus, nimmt ohngefähr zu einem Pfund Erdbeere ein Pfund geläuterten Zucker, läßt ihn

so

so lange kochen, bis er zu brechen beginnt, hernach thut man die Erdbeere in den Zucker, und läßt sie bey einem schwachen Feuer recht warm werden, daß sie den Zucker durchziehen, aber ja nicht kochen, sonst zerfahren sie, nun schäumt man sie sauber ab, und schüttet sie in einen Topf; legt einen Bogen Maculaturpapier darauf, und läßt sie über Nacht stehen. Des andern Tages schüttet man sie auf einen Durchschlag, daß der Saft ablaufen kann, nimmt dann noch ein wenig frischen Zucker dazu, kocht ihn so stark, daß er vom Löffel dick herunter fällt, als wie eine Perle, so ist er stark genug, schüttet dann die Erdbeere wieder hinein, daß sie in Zucker durch und durch vermehrt werden, läßt sie aber nicht kochen, auch etlichemal in Kessel herumgeschüttet, daß der Schaum zusammen gebt, und fleißig abgeschäumt, alsdenn in Gläser gethan.

Hahnbutten in Zucker einzumachen.

Es werden hierzu sowohl Feld- als Garten-Hahnbutten genommen. Mit jenen oder den Früchten von wilden Rosen (den eigentlich sogenannten Wiepen) verfährt man also: sie werden, wenn sie hochroth aber noch hart sind, gesammlet. Man pflückt sie mit den Stielen ab, und sucht sie aus, wo viele an einem Stiele sitzen. Jede Frucht wird der Länge nach aufgeschnitten, und nachdem die Saamenkörner mit Behutsamkeit herausgenommen worden, wieder zusammengedrückt. Dann siedet man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zu einem Pfund Hahnbutten so dick, daß er, wenn man ihn im Löffel kalt bläst, dick zu werden anfängt; schüttet hier-

auf die Wiepen hinein, und läßt sie sieden, bis sie klar werden und weichlich zu werden anfangen. Hiernächst drückt man von anderthalb Citronen den Saft hinzu, läßt es zusammen noch ein wenig kochen, bis der Zucker, worin er erkaltet ist, dick wird. Frucht und Syrup werden wie gewöhnlich in Gläser gefüllt, und wenn es nöthig ist, nach einigen Tagen noch einmal durchgekocht.

Die großen Garten-Hahnbutten werden also behandelt: die reifen, aber noch nicht teigig gewordenen Früchte werden nach kurz vorher angezeigter Vorschrift von ihren Stacheln in einem Sack entlediget. Dann schneidet man sie, aber nicht wie die vorigen, der Länge nach, auf, sondern es werden nur an jeder Frucht die Blätter oben weggeschnitten, und durch die gemachte Oefnung alle Kerne nebst den dazwischen sitzenden Härchen herausgeholt. Hierbey muß man sich in Acht nehmen, daß diese Härchen nicht an die Haut kommen, weil sie sonst ein empfindliches anhaltendes Jucken verursachen. Die solchergestalt von den Kernen entledigten Früchte werden alsdenn auf gleiche Weise wie die Feldhahnbutten mit Zucker behandelt.

Grüne Weintrauben einzumachen.

Man nimmt grüne Trauben, thut die Kerne heraus, und legt sie in kalt Wasser, darnach setzt man ander Wasser übers Feuer, läßt die Trauben ausblecken, und wenn das Wasser anfängt zu kochen, so wirft man sie hinein, und wenn sie anfangen aufzusteigen, nimmt

man

man sie mit der Schaumkelle heraus und wirft sie in kaltes Wasser; dann läßt man den clarificirten Zucker kochen, und wenn die Trauben wieder rein ausgeleckt, legt man sie in Zucker, und läßt einen Sott darüber gehen, dann nimmt man sie vom Feuer und schäumt sie wohl ab. Den andern Tag läßt man sie in einem Durchschlag ablecken, läßt den Zucker abermal kochen, und wirft die Trauben wieder hinein; dieß wiederholt man 5 oder 6 Tage, darnach werden sie grün, zum letztenmal wohl abgeschäumt, und wenn sie kalt geworden sind, thut man sie in ein Gefäß, und bindet sie zu.

Grüne Stachelbeere.

Wenn die Stachelbeere halb ausgewachsen sind, so werden sie gepflückt und rein gemacht. Man mengt hernach ein wenig Salz darunter, thut sie in kleine Beutelchen, macht sie lose zu, legt Heu in einen Kessel, legt die Beutelchen darauf, gießt Wasser darüber und läßt es bis vor das Kochen auf dem Feuer. Dann setzt man den Kessel ab, läßt die Beutelchen darin stehen, bis es ganz kalt ist, nimmt sie endlich heraus, legt sie in einen Topf oder Glas, vermacht ihn recht fest, daß keine Luft dazu kann und verwahrt sie so.

Grüne Mandeln in Zucker einzumachen.

Die Mandeln werden, wenn die Kerne noch nicht hart sind, geschält, in Wasser ganz weich gekocht, doch so, daß sie nicht zerfallen, auf ein Tuch gelegt und getrocknet. Hernach läßt man sie in stark gesottnem Zu-

cker stehen; ist der Zucker dünne geworden, gießt man ihn ab, und kocht ihn noch einmal, gießt ihn von neuem über die Mandeln, und bewahrt sie also auf.

Sollen sie aber trocken seyn, so siedet man noch einen andern Zucker so lange, bis er Faden zieht oder spinnet, thut die Mandeln darein, und läßt sie 2 oder 3 Tage darinnen stehen; macht hierauf den Zucker noch dicker, tunkt die Mandeln darein, legt sie auf ein Bret, stellt sie in die Wärme und läßt sie trocknen.

Johannisbeere zu überzuckern.

Man nimmt nur nach Gutdünken etwas Zucker und ein wenig Johannisbeersaft, auch so man will, ein wenig Rosenwasser; kocht dieses in einem kleinen Pfännchen, bis es ziemlich dick wird, tunkt dann recht schöne Sträußchen Johannisbeeren hinein, zieht sie geschwind heraus, und wälgert sie in einem feinen weissen durchgesiebten Zucker um, daß sie ganz weiß werden; dann werden sie aufgehänget, damit sie trocknen. Man muß sie aber gleich gebrauchen.

Kirschen zu überzuckern.

Man nimmt schönen weißen Zucker, läutert und kocht ihn so steif, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt; dann tunkt man schöne frische Kirschen, eine nach der andern, hinein, zieht sie geschwind wieder heraus, und hängt sie auf, daß sie trocknen; sie müssen auch so frisch verbraucht werden.

Ingber einzumachen.

Weil man den Ingber nicht grün haben kann, so muß man trocknen nehmen. Man macht eine scharfe Lauge von Asche und Kalk siedend heiß, und gießt sie über den Ingber, läßt solche 24 Stunden stehen; ist er noch nicht mürbe genug, so macht man die Lauge wieder heiß, und gießt sie darüber, läßt es zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er recht weich geworden, gießt alsdenn die Lauge davon, und wäscht ihn mit frischem Brunnenwasser; nachher gießt man alle Tage zweymal frisches Wasser darüber, bis der Laugengeschmack vergangen ist. Dann legt man ihn in einen Topf, und gießt wohlgeschäumten Zucker darüber; wenn er dünne wird, siedet man ihn wieder.

Calmus einzumachen.

Man nimmt guten Calmus, schneidet die Häserchen ab, läßt ihn so lange in Wasser wohl sieden, bis er weich wird, dann seihet man das Wasser ab und gießt abgesottnen Zucker darauf; nachher verfährt man damit, wie mit dem Ingber.

Kirschen in Eßig.

Man nimmt hierzu von den größten Weinkirschen, oder von den schwarzen mit grünen Stengeln, welche den Twieseln ähnlich sind, aber weit größer und fleischigter, wischt sie ab und schneidet die Stiele halb ab, zu 6 Pfund Kirschen zwey Quartier Rheinweineßig, vier Pfund Zucker, den Zucker und Eßig gekocht, mit Ey-

weiß

weiß geklärt, abgeschäumt, dann durch ein Sieb in die Terrine gegossen; dieses wird zwey Tage so wiederholt, dann den dritten Tag die Kirschen mit dem Essig nebst einem Loth in Stücke gebrocheuen Caneel und ein halb Loth Nelken aufgekocht, dann, wenn sie kalt sind, werden sie wie Zwetschen bewahrt.

Schlehen in Essig.

Diese werden eben so, wie die erwähnten Kirschen in Essig eingekocht.

Birnen in Essig.

Bergamotbirnen sind die besten, wenn diese aber zu kostbar sind, so wählt man eine Sorte, welche im Kochen nicht zergeht, einen guten Geschmack hat, und nicht steinigt ist, von selbigen schabt man das Braune vom Stengel behutsam ab, schneidet ihn unten ganz wenig ab, macht oben die Blume heraus, und wischt jede Birne sauber ab, setzt in einem Kessel so viel Wasser aufs Feuer, daß die Birnen darin bedeckt werden; wenn es anfängt zu kochen, thut man die Birnen hinein, und giebt wohl acht, daß sie gar werden, doch daß sie nicht zu mürbe werden, dann füllt man sie behutsam auf einen Durchschlag, und gießt beynahe so viel Weinessig, als Birnwasser zu dem Kessel, und läßt dieses eine halbe Stunde kochen, hernach durch ein Sieb gegossen und nach Proportion der Birnen einige Löffel voll Senfmehl in den heißen Essig gerührt, und mit einem glühenden Eisen umgerührt; dann legt man die Birnen, wenn sie ganz kalt sind, in stei-

nerne

nerne Kruken, gießt die Brühe, wenn sie kalt ist, darauf, legt einen passenden Deckel darauf, und klebt selbige noch mit Papier und einem Teig, oder mit einer Blase darüber, zu.

Kleine Gurken in Essig.

Man nimmt kleine Gurken ohne Flecken und Stiele, bestreut sie mit Salz und läßt sie so einen halben Tag stehen, dann reibt man sie mit reinen Tüchern ab, kocht drey bis vier Bouteillen Weineßig auf, und wenn er kalt ist, gießt man ihn auf die Gurken, den andern Tag schüttet man die Gurken mit dem Eßig in einen Kessel, und läßt sie aufkochen; wenn sie dann wieder kalt sind, legt man sie mit Till, Lorbeerblättern, Nelken und Pfeffer in Einmachgefäße, gießt den Eßig darüber, bewahrt sie mit Korken oder Blasen vor der Luft an einem nicht zu warmen Ort, aber auch ja nicht zu feucht.

Saure Kirschen einzumachen.

Man macht die Kerne heraus und nimmt alsdenn so viel Zucker, als die Kirschen schwer sind, kocht diesen mit etwas Wasser und Eyweiß durch, schäumt ihn ab, wirft die Kirschen hinein, läßt sie damit durchkochen, thut hernach die Kirschen wieder hinein, läßt sie wieder damit aufkochen und verwahrt sie in einem Glase oder Topfe. Sollte nach einiger Zeit der Zucker dünne werden, so wird er abgegossen, dicke gekocht, und wieder darüber gegeben.

Johannisbeersaft mit Zucker.

Man muß von einem guten Theile Johannisbeeren den Saft ausdrücken. Dann thut man auf drei Pfund Saft, zwey Pfund Zucker, läßt es zusammen kochen, daß es ganz steif wird, läßt es kalt werden, gießt es in Gläser oder Töpfe und verwahrt es recht gut.

Saure Kirschen in Essig einzumachen.

Man schneidet die Stengel von den Kirschen halb ab, kocht Weinessig mit Nelken, Muskatenblumen, Canneel und viel Zucker eine Viertelstunde gut durch und schäumt es wohl ab. Nun thut man die Kirschen in ein Glas, läßt den Essig kalt werden, gießt ihn darüber, macht es feste zu und verwahrt es. Sollte der Zucker nach einigen Tagen dünne werden, so muß er abgenommen, wieder dicke gekocht und so darüber gegeben werden.

Citronensaft einzumachen.

Diese werden gerade so eingemacht, wie der Saft von allerley Früchten, als Johannisbeeren, Kirschen u. d. g. Man preßt den Saft heraus, klärt es ab, und kocht es mit reinem Zucker dicke zum Syrup. Zu drey Pfund Saft gehört zwey Pfund Zucker.

Reife Pflaumen einzumachen.

Wenn die Pflaumen reif sind, so schält man sie, nimmt die Kerne heraus, legt sie in einen Topf, gießt dick gekochten Zucker darüber, deckt sie zu und verwahrt sie.

Pflaumen lange aufzubewahren.

Wenn die Pflaumen mit Handschuhen abgebrochen sind, so schmelzt man frischen Rindertalg, taucht die Pflaumen hinein, und hängt sie einzeln an einem trocknen, aber nicht zu warmen Orte auf. Wenn man Pflaumen gebrauchen will, so bricht man den Talg los und wischt sie mit einem Tuche ab.

Austern einzumachen.

Die Austern werden erst blanchirt, darauf werden sie mit spanischem Weine, etwas Wasser und Gewürze ausgezogen und gereinigt. Man thut sie alsdenn in ein Glas, thut die Sauce darüber, giebt geschmolzenes Talg darauf und setzt sie an einen kühlen Ort.

Melonen einzumachen.

Man nehme rechte reife und schöne Melonen, schäle sie ab, und schneide sie in Stücke. Darauf gieße man guten Weinessig, trockne sie wieder ab und lege sie auf ein Tuch. Ist das geschehen so klärt man den Zucker ab und läßt die Melonen damit so durchkochen, daß sie nicht zu weich werden. Nun nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus und legt sie in einen Topf. Den Zucker läßt man allein noch ganz dicke kochen, giebt ihn hierauf auch in den Topf über die Melonen, und macht ihn fest zu.

Grüne welsche Nüsse einzumachen.

Wenn die Nüsse ohngefähr halb reif sind, so müs-

sen sie abgepflückt werden. Man gießt hierauf acht Tage hintereinander täglich zweymal rein Wasser darüber, und läßt sie dann im Flußwasser nur eben aufkochen, daß sie weich werden. Nun läßt man sie kalt werden, trocknet sie ab, und spickt sie mit ein wenig Nelken und Caneel. So schwer die Nüsse sind, so viel Zucker nimmt man nun, kocht ihn mit Wasser und Eiweiß durch, schäumt es gut ab, läßt es klar kochen, wirft die Nüsse darein, läßt sie eben darinnen durchkochen, nimmt sie nun wieder heraus und thut sie in ein Glas oder einen Topf. Den Zucker kocht man so lange nach, bis er dicke ist, und gießt ihn über die Nüsse. Wenn der Zucker nach 8 oder 14 Tagen wieder dünne geworden ist, so nimmt man ihn ab, kocht ihn wieder dicke und giebt ihn darauf. Dann aber werden sie fest verbunden und gut verwahrt. Bisweilen sieht man darnach und schüttelt es um.

Vom Trenschiren.

Zerschneidung der Taube.

S. Fig. 1.

Setze die Gabel also an, daß der eine Zinken derselben von der Spitze des Bürzels in den Körper hinein gehe, der andere aber längst dem Gerippe ausserhalb sey, und die Haut des Gerippes etwas mitfasse, wodurch also dein Stück Geflügel auf der Gabel fest hält, und deine Zerschneidung gleichsam in der Luft geschehen kann.

kann. Halte die angespießte Taube also vor dir, daß du die Kruste derselben allemal im Gesicht habest. Alsdenn mache den Anfang, wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweiset. Nemlich:

Um den Hals zu lösen:

1) Mache einen Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Hälfte des Halses bis gegen die Brust hinein.

2) Der Gegenschnitt am Halse geschiehet von der Linken zur Rechten, so fällt der Hals ab.

Um den rechten Flügel zu lösen:

3) Der Oberschnitt des rechten Flügels soll wegen des Gewerbbeins mit dem Messer zierlich gesucht und gefühlet werden, und wenn man es hat, so soll man den Schnitt thun, sich aber dabey in Acht nehmen, daß man nicht so weit in die Brust schneidet, damit sie nicht geschändet werde.

4) Mache deinen Gegenschnitt unter dem Flügel fein in die Runde, so wird dieser Flügel mit Hülfe eines kleinen Messerstoßes herausfallen.

Um den rechten Schenkel zu lösen:

5) Setze das Messer über das Knie-Glaich des rechten Schenkels, und mache gleichsam einen Hohlschnitt bis in die Mitte.

6) Mache deinen Gegenschnitt unter dem Schenkel, und merke, daß du das hintere Glaich des Schen-

Fels, so bey dem Gerippe nahe an der Gabel ist, mit fasset, so wird dieser Schenkel gelößt seyn, und durch einen kleinen Messerstoß abfallen.

Um das Bruststück auf der andern Seite abzulösen:

7) Ist ein langer Spaltschnitt von der rechten Seite des Bürzelbeins gegen die Brust bis zum Achselbein hinauf.

8) Ist der Gegenspaltschnitt zu eben diesem Stück, hart bey dem Brustbein weg, wodurch man ein gut Bruststück bekommt.

Um den linken Schenkel zu lösen.

9) Ist der Unterschnitt zum linken Schenkel, wobey man das hintere Glaich am Gerippe mit fassen soll, wie bey No. 6 gesagt worden.

10) Ist der Gegenschnitt vom Knie-Glaich oben herunter, um diesen Schenkel zu lösen, und mit einem Druck des Messers vollends abzustossen.

Ablösung des linken Flügels.

11) Ist der Unterschnitt zum linken Flügel von unten herauf.

12) Ist von oben herab der Gegenschnitt, welcher wegen des Gewerbbeins, wie bey No. 3 gesagt, muß durch Fühlen gefunden werden.

Das Bruststück von der linken Seite wird abgelöset, wie dieses von der rechten. Siehe No. 7 und 8.

Zer-

Zerlegung des gesottenen Huhns.

Fig. 2.

Die Gabel wird bey dem Huhn gleichfalls angesetzt, wie bey der Taube ist gemeldet worden.

1) Der Hals wird durch einen Schnitt von der Linken zur Rechten abgelöset — 2 und 3 ist der Unter- und Oberschnitt um den rechten Schenkel abzulösen, es geschiehet solches wie bey der Taube; siehe daselbst den Schnitt 5 und 6, jedoch mit dem Unterschied, daß der Unterschnitt zuerst gemacht werde. — 4 und 5 ist die Ablösung des rechten Flügels durch Unter- und Oberschnitt, wie bey der Taube. Siehe daselbst den Schnitt 3 und 4 und mache den Unterschnitt zuerst. — 6 und 7. Durch Unter- und Oberschnitt wird der linke Schenkel abgelöst, auf eben die Art, wie der rechte Schenkel. — 8 und 9. Die Ablösung des linken Flügels geschiehet wie bey dem rechten. — 10. Ein Schnitt von der linken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Hälfte der Brust. — 11. Ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Hälfte der Brust. — 12. Ein Schnitt quer über die Brust. — 13. 14. 15. 16. Sind vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Seite der Brust von oben herunter bis No. 12. — 17. 18. Sind zwey Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Bürzels hinauf bis N. 12. — 19. Ist der Abschnitt des Bürzels.

Zerlegung des Haasens.

Fig. 3.

Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur, nemlich, daß der eine Zinken derselben in das Rückgrad, der andere aber unter solchem weggeht.

1. 2. Zwey Schnitte zur Ablösung des rechten Knie-Glaichs. 3. Ein halbmondförmiger Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Markbein. — 4. Ein dergleichen zur Ablösung des äußern Theils am Markbein. — 5. Ein halbmondförmiger Schnitt am obern Theil des Markbeins unterhalb des Rückgrads der linken Seite. 6. 7. 8. Ist das nemliche auf der rechten Seite, wie No. 3. 4. 5. — 9. Ein langer Oberschnitt zur völligen Ablösung des Stücks bey No. 5 herunter. — 10. Ein dergleichen auf der rechten Seite bey No. 8 herunter. — 11. 12. Zwey Querschnitte, der eine auf der Linken, der andere auf der rechten Seite bey dem vordern Theil des Rückgrads. — 13. Ein Queerschnitt auf der Mitte des Rückgrads zu beyden Seiten. — 14. 15. 16. 17. Vier Spaltschnitte längst dem Rückgrad von oben herunter. — 18. 19. Zwey Queerschnitte zu beyden Seiten, wie die Figur ausweißt.

Anmerk. Der Körper des Haasens wird nach dieser Zerschneidung auf den Rücken gelegt, um die Nieren heraus zu nehmen.

Zerlegung des wilden Schweins-Kopfs.

Fig. 4.

Die Figur zeigt wie die Gabel stecken soll.

1. Das linke Ohr wird in einem Schnitt abgenommen. — 2. 3. 4. 5. Vier Backenstücke von der linken Seite. — 6. Das rechte Ohr in einem Schnitt. — 7. 8. 9. 10. Vier Backenstücke von der rechten Seite. — 11. Ein Spaltschnitt in den Rüssel. — 12. Ein Querschnitt zum Stück des Rüssels.

Zerlegung des Kapauns.

Fig. 5.

Setze die Gabel auf gleiche Weise an, wie bey der Taube.

1. Schneide schrägs von der Linken zur Rechten in den Hals. — 2. Durch einen Schnitt von der Rechten zur Linken, so fällt er ab. — 3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels. — 5. 6. Unter- und Oberschnitt zu Ablösung des rechten Flügels. — 7. 8. Durch Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel abzulösen. — 9. 10. Durch Ober- und Unterschnitt den linken Flügel abzulösen. — 11. Ist ein ganzer Queerschnitt, um das Bruststück beym Halse abzunehmen. — 12. Ein langer Spaltschnitt von der Spitze des Bürzels an, um die linke Brust abzulösen. — 13. Ablösung der rechten Brust durch einen Spaltschnitt, wie bey der linken. — 14. Ist

der Abschnitt des Bürzels, etwas oben, wo er am dünnsten ist.

Anmerk. Die zwey Bruststücke werden nach Belieben in etliche Stücke nieder besonders verlegt. Die Schenkel und die Flügel, weil sie an dem Kapaun große und ansehnliche Stücke sind, können auch wieder, jedes in zwey Stücke zerlegt werden. Die Achselbeine, so man in keiner Figur bezeichnet, sind gar leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben, wenn man es nur einmal beym Trenschirmeister gesehen, so weiß man es für allemal.

Zerlegung der Gans.

Fig. 6.

Stecke die Gabel mitten in den Rücken, und drehe die rechte Seite der Gans gegen dein Gesicht, alsdenn mache 1. einen Oberschnitt zur Auflösung des Gewerbbeins des rechten Flügels. — 2. Der Gegenschnitt zum Gewerbbein, um den Flügel abzulösen. — 3. Oberschnitt zum rechten Schenkel. — 4. Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels. — 5. 6. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Schenkels — 7. 8. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Flügels. — 9. Ausschneidung der Halsbrust. — 10. 11. Zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust. — 12. 13. Zwey dergleichen über die linke. — 14. 15. Auflösung der rechten und linken Seite vom Ende des Bürzels bis auf die Höhe des

Schen-

Schenkels. — 16. Abschnitt des Bürzels und der untern spitzigen Brust.

Anmerk. Die vier Viertel der Gans sollen zur Zierlichkeit wohl rund ausgeschnitten werden. Die Stücke, so durch die gemachten Spaltschnitte herausfallen, sollen nach Anzahl der Personen, wieder in so viel kleinere in die Queer zerschnitten werden. Die Sachen, womit etwa die Gans möchte gefüllt seyn, als Castanien, Aepfel, Rosinen, werden zulezt mit einem Löffel herausgenommen, wiewohl man in Frankreich von dergleichen Fülle nichts weiß.

Zerlegung der wilden Enten.

Fig. 7.

Die Gabel wird angesetzt wie bey der Gans.

1. Ein Spaltschnitt längst der rechten Brust herab. — 2. Ein Spaltschnitt längst der Brust herunter, mit welchem auch zugleich das Gewerbbein des rechten Flügels mit aufgelößt wird. — 3. Durch einem Spaltschnitt längst der linken Brust herunter, soll auch zugleich das Gewerbbein des linken Flügels mit gelößt werden. — 4. Ein Spaltschnitt längst der linken Brustseite herunter. — 5. Ein Queerschnitt in die rechte Seite, so fällt der rechte Flügel ab. — 6. 7. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels. — 8. Ein Querschnitt in die linke Seite, so fällt der linke Flügel ab. — 9. 10. Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel. — — 11. 12.

Völlige Auflösung der rechten und linken Seite vom Bürzel an.

Zerlegung eines Rebhuhns.

Fig. 8.

Fasse es mit der Gabel wie die Taube.

1. 2. Ablösung des Halses von der Linken zur Rechten und Rechten zur Linken. — 3. Unterschnitt zum rechten Flügel. — 4. 5. Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenkel. — 6. Unterschnitt zum linken Flügel. — 7. 8. Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel. — 9. Oberschnitt zum linken Flügel. — 10. Oberschnitt zum rechten Flügel. — 11. Ablösung der obern Brust. — 12. Langer Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück heraus zu bringen. — 13. Ein dergleichen auf der Linken, wie bey der Rechten. — 14. Abschnitt des Bürzels.

Zerlegung des Fasans.

Fig. 9.

Die Gabel wird eben so angesetzt wie bey der Taube.

1. 2. Der Hals wird durch die bekannten zwey Schnitte von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abgelöset. — 3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels. — 5. 6. Eben dergleichen zum linken Schenkel. — 7. Unterschnitt zum rechten Flügel. — 8. Unterschnitt des

linken

linken Flügels. — 9. Oberschnitt zum linken Flügel. — 10. Oberschnitt zum rechten Flügel. — 11. Ablösung der Halsbrust. — 12. 13. Zwey halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust. — 14. 15. Zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust. — 16. 17. Ein Spaltschnitt auf der rechten und einer auf der linken Seite längst den halbmondförmigen Schnitten hinauf. — 18. Abschnitt des Bürzels.

Zerlegung des Kalbskopfs.

Fig. 10.

Der Kalbskopf wird nur mit der Gabel gehalten, weil er zum öftern muß mit der Schüssel gedrehet werden.

1. Durch einen Queerschnitt wird sogleich die Schnauze abgenommen. — 2. 3. Ein Kreutzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel herauszunehmen. — 4. Abschnitt des rechten Ohrs. — 5. Abschnitt eines Stückes am Halse unter dem rechten Ohr. — 6. Abschnitt des linken Ohrs. — 7. Aushebung des linken Auges. — 8. Abschnitt des rechten Augen-Fleisches. — 9. Aushebung des rechten Auges. — 10. Abschnitt des linken Augen-Fleisches. — 11. 12. Zwey Backenstücke von der rechten Seite. — 13. 14. Auflösung des Kiefers oder Kinnbackens auf der rechten und linken Seite. — 15. 16. Zwey Backenstücke von der linken Seite. — 17. Zerspaltung der Zunge, — 18. 19. Zwey Queerschnitte

schnitte durch die zerspaltene Zunge, welche alsdenn in sechs Stücke zerschnitten ist.

Man kann aus dem Kalbskopf noch verschiedene Stücke schneiden, weil sie aber gar klein und unansehnlich sind, so haben wir nicht der Mühe geachtet, solche durch Zahlen anzugeben.

Zerlegung des Spanferkels.

Fig. 11.

Stecke die Gabel in die Schnauze.

1. Der Kopf soll in einen Hieb abfallen. — 2. 3. Abschnitt des linken und rechten Ohrs. — 4. Auflösung der Kinnbacken auf beyden Seiten.

Jetzt wird die Gabel vorn in das Rückgrad gesteckt. 5. Abschnitt des linken Hinter-Viertels. — 6. Abschnitt des linken Vorder-Viertels. — 7. Abschnitt des rechten Vorder-Viertels. — 8. Abschnitt des rechten Hinter-Viertels. — 9. 10. Zerspaltung des Rückgrades. — 11. 12. Zerspaltung des Unterleibs auf beyden Seiten. — 13. 14. Zertheilung des Rückgrads und Unterleibes.

Anmerk. Der Kopf wird auf dem Gehirn gespalten, daß es zwey gleiche Theile giebt. Der Kiefer wird wieder in zwey gleiche Theile gespalten. Die Zunge wird der Länge nach auch in zwey gleiche Theile gespalten.

Zer-

Zerlegung des Hammel- oder Schöps-Bugs.

Fig. 12.

Die Figur zeigt, wie man die Gabel stecken soll.

1. 2. 3. Sind drey schräge Schnitte bis auf das inwendige Bein. — 4. Ein langer Queerschnitt bis in die Hälfte. — 5. Ein langer Gegenschnitt zu dieser Hälfte. — 6. 7. Zwey Queerschnitte von der andern Seite. — 8. 9. Zwey Spaltschnitte. — 10. Abschnitt des Oberbeins beym Glaich.

Vom Wein, Branntewein, Eßig, Bischoff, Limonade und Punsch.

Aepfelwein zu verfertigen.

Eine gute Quantität rechte reife Aepfel werden recht fein zu einem Brei gemahlen, oder gestoßen. Diesen läßt man wenigstens 24 Stunden stehen, ehe man denselben auspreßt. Hernach fängt man an, denselben zu keltern oder auszupressen; der solchergestallt ausgepreßte Saft wird alsdenn auf ein recht reines Weingrünes Faß gefüllt, das Faß mit dem Most beynahe voll gemacht, und zum Gähren ruhig liegen lassen, das Spundloch aber nur leicht bedeckt, damit keine Unreinigkeit hineinfalle. Damit sich der Most desto geschwinder aufkläre, so läßt man den ausgepreßten Saft durch einen Beutel von grober Leinwand laufen, damit die darinnen sich befindliche Schalen zurück bleiben, und nicht mit in das Faß kommen. Wenn er so ohngefehr 8

Tas

Tage gelegen, und völlig vergohren, so macht man den Spund zu, und nach vier Wochen sticht man ihn von seinen Grundheften ab, auf ein anderes saubereres ausgeschwefeltes Faß, und läßt ihn dann so vest verspundet liegen.

Einen guten Magenstärkenden Bitterwein zu verfertigen.

Man nehme 1 Loth klein geschnittenes Quasienholz= eben so viel Curaßau Schalen, 2 Loth China Rindenpulver, ½ Loth Bitterklee, eben so viel Cardobenedikt=kraut, Calmuswurzel, Fenchelsaamen, Anis. Sämmtliche Spezies werden zerhackt, und gröblich gestoßen, mit einem Maaß guten Rheinwein übergossen, und in gelinder Wärme 8 Tage stehen gelassen. Bey schwachem Magen nimmt man des Tages ein auch zweymahl ein Spitzgläschen voll.

Limonade zu machen, die bey Husten und Verhitzung vortreffliche Dienste thut.

Man nimmt von 2 Eiern das Gelbe, 1 oder 2 Löffel voll Zucker, bis zur beliebigen Süße, und von einer guten Citrone den Saft, und vermischt alles mit einem Schoppen, oder ½ Maaß frischem Brunnenwasser aufs genauste durch einander.

Weinessig zu machen.

Man nimmt ein kleines eichenes Faß, füllet den vierten Theil desselben voll Weinessig und spundet das Faß zu, legt es an einen warmen Ort und wälzet es

ost hin und her; alsdenn öfnet man es wieder und legt es an die Sonne. Man kocht hierauf Landwein auf, schäumet ihn ab und gießt ihn auf das Faß, so daß noch etwas Wein bleibt; bohret oben auf beyden Seiten Löcher, daß der Essig Luft hat und läßt das Spundloch offen. Man rühret den Essig oft um, probiret, ob er auch stark bleibt, und läßt ihn gähren. Alsdenn füllet man das Faß vollends mit abgekochtem Landwein an und hebet es zum Gebrauch auf, bis auch das Nachgegossene guter Essig geworden.

Ratafia von rothen Johannisbeeren und Himbeeren.

Man pflückt die Himbeeren und Johannisbeere, jede Sorte besonders in einen neuen ausgeirdeten Topf, und setzt sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, daß die Beeren aufspringen und man den Saft nach und nach abgießen kann. Alsdenn gießet man den Saft zusammen und nimmt auf jedes Maaß Saft ein Maaß Branntewein, und zu jedem Maaß Ratafia 12 Loth fein gestoßenen Zucker. Dies wird mit etwas Zimmet und Nelken destilliret, welches mit etlichen kleingestoßnen Pfefferkörnern geschehen muß. Hierauf wird der Ratafia auf kleine Bouteillen gefüllt, fest verstopft und zum Gebrauch verwahrt.

Zu allen Zeiten, ohne große Kosten, brauchbare Bierhefen zu machen.

Man nimmt auf 6 Quartier Wasser zwey Hände voll geschrotenes Gersten- oder Waitzenmalz, läßt es

langsam zum Kochen kommen, sodann aber auf zwey Quartier einkochen; hiernächst läßt man es abkühlen, bis es lauwarm ist, und mit einem Löffel voll präparirter Pottasche und einer Messerspitze voll Weinstein vermengen.

Obsteſſig.

Hierzu kann man alles schlechte saure Gartenobst anwenden. Solches wird in hölzernen Trögen recht klein gestampft und zerrieben, stark ausgepreßt, und der Saft in Fässer gefüllet, worin man ihn gähren läßt, bis er zur rechten sauern Essiggährung gelanget. Hierauf füllt man ihn entweder in kleine Weinfäßchen, oder wenn dieselben noch ganz neu sind, so brühet man sie zuvor mit scharfem siedenden Essig aus, setzt die Fäßchen neben einen warmen Ofen, damit der Essig darin recht sauer werde.

Man pflegt auch wohl etwas langen Pfeffer und Mutternägelein darein zu thun. Wird es recht gemacht und die Sache geräth gut, so ist dieser Essig andern weit vorzuziehen.

Weintraubenlimonade.

Im Herbste nimmt man von den noch nicht reifen Weintrauben, deren Saft noch nicht süß geworden, preßt den Saft aus, läßt ihn klar werden, und kocht ihn dann mit der Hälfte seines Gewichtes Zucker zu einem starken Syrup, welchen man im Keller oder einem andern kühlen Ort, in Gläser gefüllt, bis zum Gebrauch aufbe-

aufbewahret. Wenn man nun Limonade davon machen will, so darf man nur einen Eßlöffel voll davon unter ein Glas Wasser mischen, so ist die Limonade fertig.

Branntewein, der bey feuchter und unreiner Luft, des Morgens zu nehmen dienlich ist.

Man nehme Angelik- Aland- Baldrian-Wurzel, von jedem 1½ Loth, Scordienkraut, Kreuz- und Weinraute, von jedem ½ Loth, das Gelbe von Citronenschalen 1 Loth, Aloesholz und Wundergewürz, von jedem 1½ Quentchen, eben so viel Knoblauch, und ⅓ Quentchen Campher. Wenn dieses zusammen klein geschnitten und zerstossen ist, wird darauf ein guter Pott Franz- oder Kornbranntewein gegossen, und es des Sommers 4 Tage an die Sonne, im Winter aber an einen warmen Ofen gesetzet und täglich oft umgeschüttelt. Nach diesem wird es durch Löschpapier abgeklärt und zum Gebrauch aufbewahret. Hiervon wird zur Zeit so viel, als man sonst zu trinken gewohnt ist, genommen.

Essig zu machen.

Man nimmt 1 Kanne Wasser und 1 Maaß Wein und wirft 6 Loth Rockenhausbackenbrod hinein. Dieses muß man beysammen an einem warmen oder temperirten Orte 8 Tage zugedeckt stehen lassen. Nachher läßt man den Essig durch ein Tuch in ein anderes Geschirr, oder in Flaschen laufen, und behält ihn zum Gebrauch im Keller auf. Dieser Essig ist von sehr gutem Geschmack, und wird noch saurer, wenn man etwas mehr Wein nimmt. Er erfordert wenig Bemühung und im

Sommer ist er in 3 Tagen fertig. Auch hat er den Vorzug, daß er nicht verdirbt.

Guten Bischoff zu machen.

Man kerbe einige gelbe Pomeranzen mit einem Messer ein und brate sie auf einem Rost, darauf gieße man zwey Quart guten Pontak, Medock oder andern guten rothen zusammenziehenden Wein, in einen Napf und löse darin eine beliebige Menge mit etwas auf Citronenschale abgeriebenen Zucker, soviel als zum Versüßen nöthig befunden wird, auf, von den Citronen muß aber nicht mehr darunter kommen, als der Wohlgeschmack erfordert, denn zuviel davon würde das Getränk verderben. Ingleichen kann man auch etwa zu dieser Quantität zwey Quentchen Zimmet und eben so viel gröblich gestoßene Nelken mit dazu werfen. Die Pomeranzen müssen so wie sie von dem Rost kommen, hinein gelegt werden. Dann läßt man alles so eine Nacht oder Tag lang ruhig fest stehen und gießt es durch ein reines Tuch oder Leinwand und füllt es in Bouteillen.

Wer ihn nicht so stark liebet, kann vor dem Trinken so viel Wasser zugießen, als ihm gefällig, nur muß man das nicht thun, wenn er aufgehoben werden soll denn er würde dadurch die Eigenschaft, leicht zu verderben oder in Gährung zu gerathen und zulezt sauer zu werden, erhalten.

Rothe Weine sind Leuten, die mit den blinden Hämorrhoiden behaftet sind, gar nicht zuträglich; wird nun

nun ihre Wirkung noch dazu durch den Zusatz von Gewürzen und Pomeranzen vermehret, so siehet man, daß dergleichen Personen, den Bischoff auf alle Fälle vermeiden müssen.

Prälat zu machen.

Dieser Trank ist dasselbe, nur daß statt des rothen Weins, Burgunder genommen wird.

Cardinal zu machen.

Mit diesem verhält es sich eben so, außer daß hier Champagner-Wein genommen wird. Es ist aber kein angenehmes Getränk, weil die Pomeranzen es trübe machen.

Punsch zu machen.

Man nehme acht Citronen, reibe mit Zucker von einer oder zweyen derselben behutsam das Gelbe ab, und lege es mit dem ausgepreßten Saft der acht Citronen in eine Terrine, thue ein halbes Pfund, oder so viel Zucker dazu, daß wenn der Saft den Zucker aufgelöst hat, solcher weder zu sauer, noch zu süß schmecke, und zwischen beyden das Mittel halte; hierzu gieße man dann eine halbe Bouteille guten Arrack oder Rum oder guten starken Franzbranntewein und so viel kaltes oder warmes Wasser oder Theewasser, als zur Schwächung des Arracks nöthig ist, oder je nachdem man ein Liebhaber von starkem oder schwachem Punsche ist.

Deutschen Punsch zu machen.

Statt des Citronensaftes nimmt man $\frac{1}{8}$ Quart Berbisbeerensaft, $\frac{3}{4}$ Quart Thee, $\frac{1}{4}$ Arrack oder Rum und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, vermische alles mit einander, und indem der Zucker darinnen aufgelöst wird, ist das Getränk fertig.

Oekonomisches nützliches Allerley.

Trübes oder unreines Baumöl zu läutern, daß es vortheilhaft zu Sallat zu gebrauchen.

Man nimmt auf ohngefehr 6 Pfund von diesem Oel 2 Maaß frische reine Kuhmilch, und läßt es damit ohngefehr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann stellt man es vom Feuer ab, und läßt es sich setzen. Wann dieses geschehen, wird das Oel in eine Bouteille geschöpft, und durch einen Filtrirhuth von Filz, doch aber lauwarm filtrirt, so wird es helle und Geschmack wie Provencer-Oel haben.

Fleckkugel zu machen, womit man aus allen Kleidern von jeder Farbe alle Gattungen von Flecken sauber ausmachen kann.

Man nehme 4 Loth fein geschabte venetianische Seife, in der Hand wohl gearbeitet, wie ein Teig, vorher aber mit frischen Wasser ein wenig angefeuchtet; dazu mischt man noch eine Messerspitze voll fein geriebenen grünen Vitriol oder Kupferwasser, und eben so viel rothen Bolus, und einer Linse groß Kupferwasser, die Species unter die Seife mit 10 bis 15 Tropfen

Spiri-

Spiritus Salis ammoniaci, der vom Kalk abgezogen ist, unter einander gemischt, davon Kugeln gemacht, etwas trocknen lassen, so sind sie zum Gebrauch fertig. Diese können auch wie alle folgende, weil sie niemals Schaden leiden, lange Zeit aufbehalten werden Wenn man nun Flecke damit ausmachen will, die entweder nur kurze Zeit, oder ein Jahr und noch länger in den Kleidern gewesen sind: so befeuchtet man den Flecken mit frischem Wasser, dann nimmt man die Kugel, reibt ein wenig darauf, läßt es trocknen, und wenn es trocken, dieses mit frischen Wasser davon gewaschen, zwey = oder dreymal fortgefahren, mit einem weißen leinenen Tuch nach dem Striche sauber abgewischt, so bekommt es die ordentliche Farbe wieder, und ist von dem Flecken vollkommen gereinigt.

Alter Butter den Wohlgeschmak der frischen zu geben.

Wenn man dies thun will, so darf man nur nach Verhältniß der Menge Butter, die man wieder frisch und angenehm machen will, etwas frischen und süßen Rahm nehmen, selbigen dazu thun, und die Masse, damit ein wenig durchkneten oder zerschlagen. Wenn sie auf den Tisch kömmt, kann jeder nach Belieben Salz dazu thun. Sie wird so süß, frisch und gesund, als frisch gemachte Butter schmecken. Soll es aber des Vortheils halber geschehen, um sie zu Markte zu bringen, so muß sie in dünne Scheiben geschnitten, und in das Butterfaß, wo der Rahm zu frischer Butter gemacht wird, gelegt werden. Man kann eine Quanti-

tät hinein thun, die Kunst besteht aber darinnen, die rechte Zeit zu treffen. Sie muß nemlich hineingethan werden, wenn die andere Butter anfängt zu kommen, sonst würde die Arbeit dadurch gestöret werden. Man kann auch gute frische Milch nehmen, und die Butter einigemal recht damit auswaschen, so bekommt sie auch einen recht guten reinen Geschmak wieder.

Gefrorne Erdäpfel zu benutzen.

Die beste Art gefrorne Erdäpfel zu benutzen ist folgende: man schüttet sie in ein Gefäß kaltes Wasser, welches über dieselben zusammen gehen muß, und läßt sie darinnen einige Zeit stehen, bis man bemerkt, daß die Erdäpfel ganz vom Frost befreiet sind. Hierauf werden sie gestampft, und so wie Kohl oder Rüben in Fässer eingesalzen. Wenn die darauf folgende Gährung an einem temperirten Ort vollendet ist, werden die Fässer zugeschlagen. Auf diese Art werden sich die Erdäpfel ohne die mindeste Verderbniß bis zur künftigen Aerndte halten, wenn anders das Salz nicht dabey gespart worden ist, und für milchendes Vieh sowohl als für Mastvieh mit vorzüglichem Nutzen angewendet werden können, da sie durch das Salz dem Vieh nicht unschmackhafter, sondern gedeihlicher gemacht worden sind, welches die darauf gewandten Kosten reichlich vergütet.

Geräuchert Fleisch im Sommer gut zu erhalten.

Man nimmt nach der Quantität des geräucherten Fleisches eine gute viereckigte Kiste, legt darein erst auf

den

den Boden eine Schicht gutes klares Heu, drey Finger dick, darauf eine Schicht geräuchertes Fleisch, alsdenn die Lücken und Seiten mit besagtem Heu ausgefüllt, und wiederum eine Schicht Heu, darauf wieder das Fleisch, und so fort, bis zuletzt die letzte Schicht Fleisch wieder mit Heu zugedecket und zugespündet oder gut vernagelt, und im Keller oder an einem kühlen Ort aufbewahret.

Gefrorne Eier wieder gut zu machen.

Man lege sie in ganz frisches Brunnenwasser, welches ein wenig mit Salz vermischt ist, dieses ziehet den Frost heraus, und sie schmecken, als wenn sie nie gefroren wären.

Stinkendes Fleisch oder Wildpret wieder genießbar zu machen.

Um das frische Fleisch besonders des Sommers vor der Fäulniß zu bewahren, muß man dasselbe Fleisch, das man aufbewahren will, in saure Milch legen, es muß aber darinnen völlig bedeckt liegen, und alle 24 Stunden frische Milch darüber gegossen werden. Man kann auch abgekochtes Weinsteinwasser dazu nehmen. Auf diese Art kann man das Fleisch nicht nur wenigstens frisch erhalten, sondern es bekommt dadurch auch einen überaus guten Geschmack. Rindfleisch und Wildpret werden in ein Stück grob leinen Tuch geschlagen, und in einen Kasten mit feuchtem Sand gefüllt, vergraben, der hernach in eine trockene und lüftige, kühlige Kammer gesetzt wird. Hier kann man es wenigstens drey Wo-

chen erhalten, und es wird beym Zurichten aufferordentlich mürbe seyn. Hat man aber schon Fleisch, welches riechet, so schneide man es in ohngefähr Daumens dicke Stücke, und reibe selbige mit ausgeglühetem Kohlenpulver so lange damit, bis der Geruch verlohren, und dann mit ganz frischen kalten Wasser wieder abgewaschen, so ist der Geruch weg und wieder gut zum Essen.

Wein und Urinflecken aus wollenen und seidenen Kleidungsstücken zu bringen.

Weinflecken müssen sogleich mit warmen Wasser eingetränkt und mit einer saubern Serviette gerieben, alsdann an gelinder Wärme getrocknet werden. Hat die Farbe dabey gelitten, so lasse man ein wenig weinhaften Salmiakspiritus auf ein sauberes Täfelchen tropfen, und fahre damit ganz gelinde und behutsam auf dem Flecken hin und her, so wird meistens die verlohrne Farbe wieder ergänzt werden. Es muß aber ja nicht zu stark geschehen. In manchen Fällen, wo nämlich die Flecken von einer Säure, z. E. von Eßig herkommen, kann man auch das ol. Tartari anwenden. Die Urinflecken sucht man mit Weingeist oder Citronensaft auf obige Art wegzubringen. Man thut wohl, wenn man es vorher an einem kleinen Läppchen Tuch von der nemlichen Farbe probirt, welches Mittel die besten Dienste thut.

Rothe Weinflecken aus der weißen Wäsche zu bringen.

Man bestreichet die Oerter, wo die Flecken sind, mit

mit reinem Baumöl, und reibt es hernach subtil mit den Fingern, breitet alsdenn die Wäsche auf einem Grasboden aus, und lässet es bey zwey Stunden an der Sonne liegen, wäscht es sodann mit frischem, hernach mit warmen Seifenwasser rein aus, verfährt nochmals damit, wie man mit der Wäsche umzugehen pfleget, so wird man finden, daß die Flecken vollkommen heraus sind.

Schöne Handwaschseife zu machen.

Man verfertigt aus einem Pfund geschälten bittern Mandeln mit Rosenwasser eine dicke Mandelmilch, ohngefähr 2 bis 3 Maaß, alsdenn schabt man 4 Pfund ordinaire Waschseife, thut sie in einen guten verzinnten Kessel, und gießt die Mandelmilch darauf, läßt Seife und Mandelmilch mit einander weichen, bis man keine ganzen Stücke Seife mehr zu sehen bekommt. Alsdenn wird der Kessel übers Feuer gesetzt und ganz gelinde gekocht. Man rühret mit einem hölzernen Löffel in einem fort die Seife um, damit sie nicht anbrenne, hebt dann und wann den Kessel vom Feuer ab, bis die Seife die Consistenz erreicht hat. Das wahre Kennzeichen davon ist: wenn die flache trockene Hand nicht mehr an die Seife klebt. Hat man sie vom Feuer abgehoben, so mischt man etwas Moschus mit etwas wohlriechenden Essenzen vermischt, darunter. Man macht von Papier viereckigte Formen, gießt sie hinein, und läßt sie nach und nach trocknen.

Flüßige Handseife oder Handpomade, um selbige weiß und zart zu machen.

Man thut in einen neuen saubern Topf 4 Loth weißes Wachs, welches aber vorher sehr fein geschabt werden muß, und 2 Unzen gereinigte Potasche, dazu gießet man einen halben Schoppen oder 12 Loth Flußwasser, und läßt es ganz gelinde mit einander kochen. Wenn man siehet, daß das weiße Wachs aufgelößt ist, so läßt man es erkalten, es ist dann eine Seife geworden. Diese Seife wird vom Wasser abgesondert, und durch das Abdünsten von allen wäßrigen Theilen befreiet. Sie muß wie ein Schnee so weiß werden. Mit ein wenig wohlriechender Essenz kann man dieselbe auch parfümiren, und in kleinen porcellainenen Büchschen zum Gebrauch aufheben.

Lederne Handschuh zu waschen.

Dieses Waschen kann auf verschiedene Weise geschehen, nachdem das Leder ist, wovon sie gemacht werden. Sind sie zum Beyspiel von Englischen Leder verfertigt, so nimmt man Buttermilch und macht sie laulicht, schmieret das Gelbe von einem Ei über die Handschuh, und wäscht sie so lange in der Buttermilch, bis man siehet, daß sie rein sind, alsdenn spület man sie wieder in Buttermilch, läßt sie allmählich trocknen, und ziehet sie durch die Finger, so sind sie wieder ganz weiß und schön. Oder: man lege die Handschuh auf ein recht reines Bret, und nehme ein reines wollenes Läppchen, tauche es in lauwarmes Wasser, drücke es

wie-

wieder recht aus, und bestreiche es stark mit Seife. Mit diesem Läppchen reibt man die Handschuh; sobald es schmutzig geworden, wird es im Wasser wieder ausgewaschen, abermals in lauwarmes Wasser getaucht, wieder rein ausgedrückt, von neuem mit Seife bestrichen, und die Handschuh nochmals gerieben. Mit dieser Behandlung fährt man so lange fort, bis das Läppchen nicht mehr schmutzig wird, und bis die Handschuh völlig wieder rein sind, alsdenn läßt man sie trocken werden. Es ist gut, wenn man eine Form zu den Handschuhen hat, denn da kann man sie zum Abtrocknen aufziehen, ist das aber nicht, so muß man sie, ehe sie vollends wieder trocken werden, einigemal auf die Hand ziehen, sie werden sonst sehr geschwind trocken, weil sie durch das Reiben nicht sehr naß gemacht werden. Mit den deutschen Handschuhen kann man überall eben so verfahren, und noch ehe sie völlig trocken werden, Citronensaft darauf drücken und allerwärts herumreiben. Sonst aber wäscht man sie mit Seife und reinem Fluß- oder Regenwasser, spült sie in kalten Wasser ab, und läßt sie dann trocknen. Hernach drückt man sie wieder mit Citronensaft durch, und pudert sie dick ein, läßt sie hierauf in einem Tuch allmählich trocknen, und reibt sie durch die Hand, so sind sie wieder gut. Man kann zu dieser Waschерei den Saft von faulen Citronen nehmen, wegen der Wohlfeilheit, und sie leisten die nemlichen Dienste. Mit den waschledernen Handschuhen verfährt man wieder anders, solche wäscht man ordentlich in der Hand mit Seife und lauwarmen Wasser, sie dürfen nicht gespült werden,

und

und ehe sie ganz trocken sind, ziehet man sie fleißig gerade, so werden sie ganz gut.

Leberflecke zu vertreiben.

Man nimmt Otterköpfchen, oder sogenannte kleine Porzellanmuscheln, legt eine solche Muschel in eine Theetasse und drückt frischen Citronensaft darauf, so wird sich die Muschel in einen weißen Schleim auflösen. Hiermit bestreiche man des Abends die Leberflecke, und wasche sie des Morgens wieder rein ab.

Kartoffelgrütze zu machen.

Man kocht die Kartoffeln weich, doch nicht so sehr, daß sie aufspringen, schälet und schneidet sie, wenn sie kalt sind, in kleine Würfel, die man auf dem Ofen oder an der Sonne so lange trocknet, bis sie ganz blasigt und durchsichtig werden. Der Müller mahlet sie hernach, wie andere Grütze, auf einer scharfen Mühle, die aber von Sand und Kleyen rein seyn muß. Es fällt hierbey noch zweyerley Mehl ab, welches ebenfalls mit Nutzen in der Haushaltung gebraucht werden kann. Diese Grütze läßt sich wie jede andere anwenden, darf aber nicht so lange gekocht werden.

Ein gutes Haus-Räucherpulver zu machen.

Man nimmt ½ Pfund Wachholderbeeren, 4 Loth Bernstein, 4 Loth Weihrauch, 4 Loth Storax und 2 Loth Lavendelblüthe, trocknet es, und macht es zu einem gröblichen Pulver.

Man

Mandelmilch zu verfertigen.

Nimm große süße Mandeln 1 Pfund, bittere Mandeln 15 Stück, stosse sie zusammen in einem Mörser mit etwas Wasser ganz klein, hernach nimm 16 Loth feinen Zucker, läutere ihn in Rosenwasser, daß er schön rein wird, mit diesem gereinigten Zuckerwasser reibe die Mandeln im Mörser noch etwas ab, auf die Art, wie bey Bereitung der Mandelmilch ordentlicher Weise zu geschehen pflegt, zwinge oder drücke solches hernach durch ein weißes Flanell-Tuch, so erhält man eine sehr concentrirte Mandelmilch. Diese lasse in einer messingenen Pfanne so lange kochen, bis sie dick wird, und die Consistenz bekommt, wie ein dicker Syrup. Mit diesem Safte kann man augenblicklich Mandelmilch machen, wenn man nur etwas davon in einem Gefäße mit frischem Wasser durchrühret. Sie wird auch so gut wie eine andere schmecken.

Fliegen aus den Zimmern zu vertreiben.

Man nehme trockene Kürbisblätter und werfe sie auf Kohlen, damit die Stube mit einem starken Dampf angefüllt werde. Man macht die Fenster dabey zu, so sterben sie alle. Läßt man sie aber dabey offen, so ziehen sie hinaus, als wenn sie gejagt würden.

Die Molken zu Frühlingskuren selbst zu bereiten.

Dieses verdünnende, auflösende und kühlende Getränk ist eigentlich nicht für Gesunde, indessen da doch

in

in vielen Häusern, im Frühling eine sogenannte Gesundheitsreform zur Verbesserung der Säfte vorgenommen wird, so wird dieselbe hier keinen unschicklichen Platz einnehmen. Die künstliche Bereitung der Molken geschiehet auf folgende Art: Man setzt die dazu bestimmte Milch aufs Feuer, und so bald sie kocht, thut man auf ein rheinisches Maaß ½ Loth Cremortartari, sie wird hierauf sogleich zusammengerinnen. Wenn dieses geschehen, nimmt man sie vom Feuer herunter, und läßt sie sich ein wenig setzen, dann gießt man sie in ein sauberes Gefäß durch ein neues Flanell-Tuch, schlägt das Weiße von einem oder zwey Eiern zu Schaum, und läßt es noch einmal blos damit aufkochen, und filtrirt sie durch Löschpapier, sie wird dann so klar als Wein aussehen. Nimmt man statt des Weinsteins zur Scheidung der Milch, 2 Loth Tamarinden, so hat man die Tamarinden-Molken, welche zum Auflösen und Verdünnen der Säfte die beste ist.

Mittel, die Motten aus den Kleidern zu bringen.

Man nimmt Campher, Teufelsdreck, Wermuthkraut, Aloe, von jedem 1 Loth, vermischt es genau unter einander zu Pulver, und streut es zwischen Papier Lagenweis unter die Kleider, so hat man nie was zu fürchten.

Oehlflecke aus der Wäsche zu machen.

Wenn die Wäsche sauber mit Seife und Wasser aus-

ausgewaschen, so hält man sie über angezündeten Schwefel, so gehen sie heraus.

Poudre à la Marechall blanche.

Man nimmt: Florentinische Veilchenwurzel ¼ Pfund, feinen weißen Puder und runde Ciperwurzel, von jedem ½ Pfund, Gewürznelken und Caneel von Ceilon, von jedem 1 Loth, Rosenessenz 1 Quentchen und Bergamotessenz ½ Quentchen, stößt alles durcheinander zum feinsten Pulver und verwahrt es in gut zugebundenen Gläsern.

Waschwasser fürs Gesicht.

Man thut 7 bis 8 Tropfen Benzoetinktur in ein Glas Fluß- oder Regenwasser, welches davon eine milchweiße Farbe bekommt, und wäscht sich täglich damit das Gesicht. Es vertreibt nicht allein Blätterchen, sondern macht auch die Haut schön und weiß. Nur muß man von der Tinktur nicht mehr nehmen, als vorgeschrieben ist, weil sich sonst die Haut zusammenzieht und roth wird. Ein anderes gutes Wasser bekömmt man, wenn man bittre Mandeln zu einer Milch mit Rosenwasser stößt, und sich damit wäscht.

Eau de Lavande zu machen.

Man nehme 1 Pfund frische Lavendelblüthe und ¼ Pfund groß blätterichtes Basilicumkraut, beydes mit einem Hackmesser etwas zerhackt, in eine 4 Maaß große Flasche gethan, und 3 Maaß rein abgezogenen Franzbranntewein darauf gegossen, so läßt man es gut zu-

gestopft einen Monat lang ausziehen, hernach den Geist davon abgezogen.

Masse zu den feinen Haarpomaden zu machen.

Man nimmt 8 Pfund Hammelsnieren-Talg oder Unschlitt, schneidet es in kleine Stücke, nebst 4 Pfund Schweinefett, und 4 Pfund weißes Magsamendl, thut es in einen saubern Kessel, und läßt es über ganz gelindem Kohlfeuer, welches mit Asche etwas gedämpft ist, zergehen. Dieses ausgelassene Fett gießt man durch eine aufgespannte Leinwand in eine große tiefe irdene Schüssel. Wenn nun diese Masse kalt geworden ist, thut man sie in einen gut verzinnten Kessel, gießt nach Proportion Rosen- oder Orangeblüthenwasser zu, und kocht das Fett darinnen nochmals aus, wodurch es seinen widrigen Geruch verliert, und einer weißen Wachsconsistenz ähnlich wird. Sollte man gewahr werden, daß das Rosenwasser verdampfte, so kann man noch mehr dazu gießen, bis man merkt, daß der garstige Geruch des Fettes sich verzogen hat. Man gießt hernach das Fett zum zweytenmal durch eine Leinwand, und läßt es abermals kalt werden, wo sich das Wasser davon separiren oder absondern wird, welches man rein abgießt. Den Bodensatz, der immer noch etwas Schmutziges oder Unreines an sich hat, hebt man besonders davon auf. Aus dieser Masse nun werden alle wohlriechende Pomaden verfertigt. Nur müssen die Oele und wohlriechende Essenzen nicht unter die warme Masse gethan werden, weil sie sonst gleich verriechen.

Pomade à la Pot pourri.

Zu 4 Pfund Pomadenmasse nimmt man folgende Essenzen und Oele, als: Moschusessenz 5 Loth; Bergamotessenz und Cederessenz, von jeder 4 Loth; Nelkenöl, Lavendelöl, Thimiandl, Pomeranzenöl, von jedem 1 Loth und Kasminöl 8 Loth, mischt alles gut durcheinander, und färbt die Masse etwas gelbröthlich.

Pomade à la fleurs des Roses.

Unter 2 Pfund Pomadenmasse mische man 1 Loth Rosenholzöl und 1 Quentchen Rosenessenz; mit einigen Granen Carmin kann man ihr die prächtigste Rosenfarbe geben.

Englisch Riechsalz, bey Kopfweh, Ohnmachten und dergleichen zu gebrauchen.

Man schüttet in ein gläsernes geschliffenes dazu bestimmtes Flacon ein Loth weißen feingestossenen Salmiak, ½ Loth gelöschten pulverisirten Kalk, eben so viel Weinsteinsalz und 20 Tropfen Cedröl, verwahrt alles gut und schüttet es gut in den Flacon durcheinander.

Rothe oder graue Haare schwarz zu färben.

Das Haar wird zuerst mit Wasser und Seife von seinem Schmutz gereinigt, dann nimmt man gestossene grüne Schalen von wälschen Nüssen 4 Loth, gestossene Galläpfel und Kochsalz, von jedem 1 Loth, Weidenbaumkohlen und getrocknete Pomeranzenschalen, von jedem 2 Loth. Dieß alles wird mit einem Maaß Was-

ser so lange gekocht, bis es einen Syrup ähnlichen Extract giebt. Mit diesem Extract schmieret man die Haare Morgens und Abends ein. Eine viertel Stunde darauf pudert man das Haar mit Violen-Puder. Das Kämmen mit einem Kamm von Bley befördert das Braun- und Schwarzwerden der Haare ebenfalls. Durch öfters Abschneiden bekommen sie ebenfalls eine dunklere Farbe.

Angelaufenes Silbergeschirr zu reinigen.

Man nimmt einen Kessel, darein ohngefehr 12 Maaß gehen, und gießt ihn voll Regenwasser. Dazu wird 4 Pfund feine büchene gesiebte Asche, 4 Loth klein geschabte Seife und 4 Pfund gemeines Salz genommen und ebenfalls in den Kessel gethan; alsdenn setzt man es an das Feuer, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Wenn dieses geschehen, und solches während dem Kochen etlichemal ist aufgerühret worden, so ist die Lauge zum Gebrauch fertig. Man nimmt sodann eine etwas harte Bürste, und bürstet das Silbergeschirr mit dieser Lauge ab, so wird das Unreine, ohne daß man viele Mühe anwenden darf, nicht allein davon gehen, sondern auch das Silber so aussehen, als wenn es neu wäre, solches wird sodann im warmen, hernach im kalten Wasser abgespült und mit leinenen Tüchern abgetrocknet.

Silberne Schuhschnallen zu putzen.

Man nimmt fein geriebenes Sauerkleesalz, mit diesem kann man alle angelaufene, schwarze oder Grünspan-

spanflecken, die sonst durch das gewöhnliche Putzen nicht weggehen, ganz bequem davon säubern.

Gute Stärke in einer Haushaltung zu machen.

Man nimmt 40 Pfund Waitzen, vom besten, siebet ihn sorgfältig durch, daß nichts Unreines darinnen bleibt, schüttet ihn in einen großen Zuber und gießt frisches Brunnenwasser darüber. So läßt man ihn bis auf den Abend stehen, gießt sodann das Wasser ab, und gießet, nachdem er tüchtig durcheinander gerührt worden, wieder frisches darauf. Dieses setzt man 14 Tage hintereinander fort, bis der Waitzen genug geweicht hat, und sich wie eine dicke Milch ausdrücken läßt. Dann drückt man ihn durch ein leinenes Säckchen in ein anderes recht reines Geschirr. Das, was man zuerst durchgedrückt hat, thut man in ein besonderes Gefäß, denn dieses giebt die feinste und beste Stärke. Nun drückt man die Masse noch einmal durch, und thut das Ausgedrückte wieder besonders in ein anderes Gefäß. Diese Stärke wird schon etwas schlechter, zuletzt drückt man es noch einmal durch. Aus diesen wird nun die schlechteste. Man läßt nun alles, was man durchgedrückt hat, einen Tag stehen, damit es sich setze, gießt hernach das Wasser ab und wieder frisches darauf. Den folgenden Tag wiederholt man es noch einmal. Endlich spannet man ein sauberes Tuch in einen Rahm, scharret mit einem Löffel die Stärke, jede besonders darauf, und läßt sie an der

Luft, und nicht an der Sonne trocknen. Von 40 Pfund Waitzen erhält man über die Hälfte Stärke.

Stockflecke aus der weißen Wäsche zu machen.

Man nehme 1 Loth gepulverten Salmiak und 4 Loth Küchensalz, und löse es in einem Maaß frischen Wasser auf. Hierauf nimmt man die Wäsche; worinnen solche Flecke sind, und breitet sie trocken auf einem Grasboden auf, benetzet dann die Orte einigemal mit diesem Wasser, läßt es bey der Sonne trocknen, und verfährt etlichemal auf diese Art damit, so werden die Flecken vollkommen herausgehen.

Ein gutes Wachs zum Bohnen der Commoden, Schränke, Stühle u. dgl.

Man nimmt 4 Loth weiß Wachs und schabt es mit einem Messer ganz fein, dann thut man es in ein steinernes oder blechernes Büchschen, und gießt ohngefähr 6 Loth Terpentinöl darauf, es wird sich in etlichen Stunden gänzlich zu einem Brey aufgelößt haben. Von diesem Brey nimmt man etwas auf ein wollenes Tuch, und reibt die Commode, Schrank ꝛc. damit an, hernach mit einem andern wollenen Tuch nachgefahren, so werden sie schön blank und sauber.

Die Wäsche auf englische Art zu zeichnen.

Man nimmt ein Quentchen Zinnober und ein Quentchen Eisenvitriol. Beydes stößt man zu Pulver, vermischt es und reibt es zusammen auf einem Reibestein, gleich einer andern Oelfarbe, recht fein ab.

Mit

Mit dieser Farbe wird die Wäsche vermittelst eines kleinen Pinsels gezeichnet, man läßt es trocknen, und die Farbe frißt sich so ein, daß sie durch kein Waschen wieder herauszubringen ist. Diese Zeichnungen haben das voraus, daß sie nicht herausgetrennt werden können, wie die genäheten.

Stärkendes Augenwasser für blöde Augen.

Man nehme Wegbreitkraut, 6 Hände voll, Kümmel 4 Loth, Fenchel 2 Loth, Gewürznelken 1 Loth und Safran $\frac{1}{2}$ Quentchen, stoße sie ganz klein, und hacke das Kraut mit einem Hackemesser ebenfalls klein, thue dann sämmtliche Spezies in eine Destillirblase, gieße 8 Maaß Wasser darauf, destillire die Hälfte davon ab. Mit diesem abdestillirten Wasser wasche man des Tages öfters die geschwächten Augen.

Vortreffliches Augenwasser für rothe und entzündete Augen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Quentchen Quittenkerne, gießt einen Schoppen Rosenwasser darauf, und läßt es so 8 bis 14 Tage in gelinder Wärme stehen, hernach seihet man es durch ein Tuch und mischt 5 bis 6 Tropfen Silberglättewasser darunter.

Wider die Finnen oder Hitzblasen im Gesicht.

Finnen sind kleine rothe Hügel, welche im Gesicht, auf der Brust und dergleichen ausfahren, sie brennen und schmerzen etwas, fangen auch öfters an zu eitern. Die vorzüglichste Ursache ist mehrentheils immer schar-

fes Blut und scharfe Säfte, welche die Ausdünstung ins Gesicht treibt, und daselbst Stockungen verursacht und sich entzündet. Die besten Mittel dagegen sind kühlende und gelinde abführende Tisanen. Aeusserlich kann man folgende Wasser brauchen. Man nimmt: Rosenwasser 1 Schoppen, Bleyeßig, Benzoetinktur, von jedem $\frac{1}{2}$ Loth, mischt es gut durcheinander. Mit diesem Wasser wäscht man sich des Abends und des Morgens das Gesicht, doch ohne sich abzutrocknen, so werden sie bald vergehen.

Sächsischen Seifenspiritus zu machen.

Man nimmt 1 Pfund bunte venetianische Seife, schabet dieselbe ganz klein, löset sie in einer kleinen Quantität Wasser auf, daß sie wie ein dicker Brey wird. Unter diesen Brey mengt man $\frac{1}{2}$ Pfund in Wasser aufgelößte Potasche, und kochet es in einem eisernen Kessel oder Pfanne alles zu einer dicken Masse, so, daß man es mit dem Messer klein schneiden kann. Diese kleingeschnittene Seifenmasse wird in einen Kolben gethan und 2 Pfund Spiritus vom rheinischen Branntewein darauf gegossen, in eine Sandkapelle gesetzt und digerirt, wo sich die Seife gänzlich auflößt. Dieser Seifenspiritus wird filtrirt, und zum Gebrauch aufgehoben. Will man aber die zweyte Art desselben verfertigen, welcher parfümirter Seifengeist genannt wird, so setzt man ihm etliche Gran Moschus und verschiedene wohlriechende Oele zu.

Wider die Warzen.

Das einfachste Mittel dagegen ist: man mache aus folgenden Ingredienzien ein Pflaster, und lege solange, bis sie verschwunden, alle 24 Stunden ein frisches Pflaster darauf. Man nehme 1 Loth venetianische Seife, ½ Loth Grünspan, ½ Quentchen Salmiak und 20 Gran Schwefelblumen; knete alles durcheinander, bis ein Pflaster daraus wird.

Zahnlattwerge oder Zahnopiat.

Man nehme Kugellak 2 Unzen, Japanische Erde 2 Quentchen, gebrannten Alaun, roth Sandelpulver, Drachenblut, von jedem 1 Quentchen, Weinsteincrystallen 4 Loth, Chinapulver 1 Loth und rothe Myrrhen ½ Loth, reibe alles zum feinsten Pulver und mache mit Rosenhonig eine Lattwerge daraus.

Gutes Zahnpulver.

Man nimmt feines Chinapulver 2 Loth, rothes Sandelholzpulver, Myrrhenpulver, Drachenblut, gebrannten Alaun von jedem ½ Loth, Gewürznelkenöl 20 Tropfen, vermischt es aufs beste und verwahret es in einem Schächtelchen.

Englisches Pflaster zu bereiten.

Man läßt sich einen Rahmen machen in Gestalt eines Nähramens, und spannt in denselben einen Stab oder 2 Ellen schwarzen Taffet, es braucht aber nur ordinärer zu seyn. Dieser Taffet aber muß so stark an-

gespannt werden, wie ein Trommelfell; denn je stärker derselbe angespannt worden ist, desto besser und egaler wird das Pflaster. Damit nun der Taffet nicht ausreisse, so wird einen Daumen breites leinenes Band an denselben genähet, auf daß der Bindfaden schärfer angezogen werden kann. Alsdenn nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Hausblase, schneidet dieselbe in ganz kleine Stücke, thut sie in ein sauberes Gefäß, gießt ein halb Maaß Wasser und 12 Loth Branntewein darauf, setzt es auf Kohlen, und rührt es beständig herum, damit es nicht anbrenne; sollte es nicht Wasser genug zum Auflösen seyn, so kann man immer nach und nach mehr hinzu gießen, und damit fortfahren, bis sich alles aufgelößt hat. Man gießt es hernach durch ein leinenes Tuch, damit alles Aufgelößte zurück bleibe. Das Durchgelaufene thue man nochmals in ein sauber Gefäß, und gieße etwas in Weingeist aufgelösten Indianischen Balsam dazu, mische es sehr gut durch einander, und koche es nur ein wenig damit auf. Mit dieser Masse wird der ausgespannte Taffet, durch Hülfe eines breiten Pinsels, sehr genau aufgestrichen, die Masse aber muß noch warm seyn. Bey jedem Anstrich wartet man immer so lange, bis er trocken geworden ist. Mit dem Anstreichen fährt man so lange fort, bis er einen schönen schwarzen Glanz, als wenn er lakirt wäre, erhalten hat. Das wahre Kennzeichen, daß das Pflaster seine gehörige Quantität erreicht hat, bestehet darin: daß, wenn man die Spitzen des Fingers naß gemacht hat, solche an dem Taffet ankleben.

Verrenkte oder verstauchte Glieder zurecht zu bringen.

Hierzu nimmt man die abgezogene und gedörrte Haut von einem Aal, welche man in Wein oder Bier aufkocht und erweicht, hernach so warm, als man es leiden kann, um die verrenkten Glieder wickelt, worauf der Schmerz bey verschiedener Wiederholung weichen wird. Oder: mit guten Erfolg bedient man sich auch des Markes aus den Schinkenknochen, welches man auf Kohlen zerschmelzen und warm werden läßt, und alsdenn einreibt.

Die natürlichste Art sich vor Zahnschmerzen zu bewahren.

Nicht nur frische Luft, sondern auch frisches Wasser ist bey dem Zahnweh gut. Man mache sich Aufschläge von reinem, kaltem Wasser, man gurgle sich damit so lange, bis man Linderung verspürt, man nehme darauf eine Messerspitze voll Salpeter, lasse sie in einem Glaße mit Wasser zergehen und trinke dann das Glas aus. Es mag seyn, daß es Anfangs schmerzt, daß das Zahnweh ärger zu werden scheint. Aber gewiß, es scheint nur so, gewiß verliehrt sich das Zahnweh bald und ganz. Das beste bleibt freilich immer, wenn man sich von seiner zartesten Jugend an so hält, daß man in spätern Jahren kein Zahnweh bekommt. Und dieses ist sehr leicht. Man muß sich alle Morgen, so bald man aufgestanden ist, im Sommer wie im Winter, das Gesicht, den Kopf, Hals und Nacken mit frischem, kaltem Wasser tüchtig waschen, und die Zähne mit klarer

Tobaks-

Tobaksasche, die man vorher durch einen Flohr gesiebt hat, abputzen, und dann den Mund mit kaltem Wasser ausspülen. Wer dieses genau beobachtet, sich besonders recht hinter den Ohren alle Morgen wäscht, und sich im Winter so wenig als möglich einwickelt, der wird gewiß, wenn nicht besondere Umstände eintreten, sein ganzes Leben durch, von der unseligen Plage, dem Zahnweh, frey bleiben.

Wein zu probiren, ob er verfälscht worden ist.

Um die Verfälschung der Französischen, Rhein- und Frankenweine zu erkennen, nehme man ungelöschten Kalk, gieße frisches Wasser darauf, rühre es um und lasse es eine Nacht und einen Tag stehen, alsdenn nimmt man von diesem Kalkwasser eine halbe Bouteille, läßt es in einem neuen Topfe aufkochen, und nachdem es erkaltet, läßt man es durch ein Löschpapier laufen, thut das Durchgelaufene in ein Glas und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man nun ein Weinglas halb voll Wein gießt, etwas von diesem Kalkwasser darunter mischet, und der Wein seine Farbe verdunkelt, so ist er verfälscht, behält er aber die vorige Farbe, so soll er ächt seyn. Oder: man stößt Schwefel und Austerschalen zu Pulver, vermischt sie zu gleichen Theilen mit einander, glühet sie eine Viertelstunde lang in einem bedeckten Tiegel weiß, schüttet dann das erkaltete Pulver, welches im Grunde eine erdigte Schwefelleber ist, in ein wohl verstopftes Glas und hebet es auf. Will man hiervon Gebrauch machen, so nimmt man von diesem Pulver, oder eigentlichen Schwefelleber zwey Quentchen,

chen, vermischt sie mit sieben Quentchen Cremor Tartari und schüttet beydes nebst einem Pfund reinen Wassers in ein wohlverstopftes reines Glas, schüttelt es alsdenn darin eine Viertelstunde lang wohl durch einander und stellt es dann hin, damit sich das Wasser wieder kläre und alles Pulver zu Boden setze.

Wohlfeile Nachtlichter zu machen.

Man nehme wilde Kastanien, ziehe die Schalen ab, trockne sie, durchbohre sie an verschiedenen Stellen mit einem Pfriemen, dann lege man sie 24 Stunden in Brennöl, es sey von welcher Art es wolle. Wenn sie hernach aus dem Oel heraus genommen werden, ziehet man durch die Löcher kleine Dachte. Will man sich nun dieser Nachtlichter bedienen, so läßt man sie in einem Gefäß mit Wasser schwimmen, zündet den Dacht des Abends an, und man kann sich darauf verlassen, daß sie die Nacht durch, bis den andern Morgen brennen werden.

Gefrorne Lebensmittel, als Fleisch, Obst, Wurzelwerk zu behandeln, daß man sie wieder gebrauchen kann.

Dergleichen Dinge dauern, wenn sie gefroren sind, nicht lange, und müssen, sobald sie aufgethauet sind, verbraucht werden. Sollen sie nun nicht unschmackhaft seyn, so muß der Frost dadurch, daß sie in kaltes Wasser gelegt werden, ausziehen. So bald dieses geschiehet, bildet sich sogleich eine Eisrinde herum. Man läßt aber die gefrorne Sache so lange im Wasser liegen,

als

als diese Eisrinde wächst oder zunimmt; geschieht dies nicht mehr, so ist die Sache aufgethauet, uud kann sofort benutzt werden.

Besondere Weise die Butter frisch zu erhalten.

Die Butter wird recht rein ausgewaschen, und dann statt des Salzes allein mit folgender Mischung gesalzen: 1 Pfund Küchensalz, 16 Loth gereinigten Salpeter und 16 Loth Zucker. Dieses stößt man zusammen recht fein und durch einander, davon nimmt man dann zu jedem Pfund zu salzen 2 Loth. Die Butter hält sich darnach sehr lange, anfänglich hat sie einen etwas ungewöhnlichen Geschmack, der sich aber innerhalb 4 Wochen verliehrt, eher muß man sie nicht gebrauchen, alsdenn aber ist sie lieblich und giebt der frischesten Butter nichts nach. Diese Methode rührt aus England her.

Schmutzig gewordenes Seidenzeug wieder rein zu waschen.

Man tauche dergleichen Seidenzeug zuerst in reines Wasser, hierauf bestreicht man es auf der unrechten Seite mit dünn gemachten weißem Honig, und auf der schmutzigen Seite mit grüner Seife. Solchergestalt windet man es fest auf ein Rollholz, rollet und begießt es so lange mit warmen Wasser, bis die Seife und der Schmutz heraus gehet, und das Wasser klar herauskömmt. Wenn dieses geschehen, so bereitet man etwas Gummiwasser, welches nicht gar zu dick ist, je nachdem man viel oder weniger Zeug hat, mit einer

Ochsen-

Ochsengalle und dem Weißen von 2 3 oder 4 Eiern, und schlägt alles recht gut unter einander, bis es einen Schaum, wie Seife, macht. Zu gleicher Zeit löset man ein Loth Hausenblase und eben so viel Gummi Tragant in genugsamen Wasser auf, kocht es, mischt alles zusammen, und seihet die Masse entweder durch ein Tuch oder ein feines Haarsieb, taucht das Zeuch darein, daß es ganz naß werde, läßt es hierauf halb trocken werden, legt es zwischen zwey große reine Tücher und rollt es, bis es trocken ist.

Sago von Kartoffeln zu machen.

Man bereite sich zuvor recht schönes Kartoffelmehl, lasse es gut trocken werden und siebe das Feine nochmals durch ein Haarsieb, damit die noch etwa darin befindlichen gröbern Theile vollends abgesondert werden. Diese leztere, welche im Siebe zurück geblieben, nimmt man und kocht sie auf eben die Weise, als den Sago selbst mit Wein und den dazu gehörigen Gewürzen. Wer kein rechter Kenner ist, wird wenig oder gar keinen Unterschied zwischen diesem und dem Sago finden. Nur ist das bey der Bereitung nicht zu vergessen, daß man dieses Kartoffelmehl nicht wie den Sago einweiche, weil es zergehen würde, sondern man muß es so wie es ist, in den kochenden Wein oder Brühe werfen.

Bereitung des Wacholdersaftes.

Man nimmt dazu wohlgereinigte frische Wacholderbeeren, zerstößt sie und siedet sie wenigstens mit viermal so vielem recht reinen klaren Wasser, gießt her-

nach

nach den ausgekochten Saft aus, seihet ihn durch ein wollenes Tuch, und läßt ihn vollends einkochen, bis er so dick, wie ein guter Syrup geworden. Er wird dann vom Feuer genommen, in kleine Gefäße gefüllt, worin er abkühlen muß, dann erst zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Wird das Kochen in Menge in einer Blase verrichtet, so hat man den Vortheil, daß man zugleich das so bekannte Wacholderöl erhält.

Raupen und Ameisen von jungen Bäumen abzuhalten.

Man muß um den Stamm derselben einen Kreis von Theer, der mit Leinöl verdünnet worden, ziehen. Beyde Insekten können alsdenn nicht am Stamm heraufkriechen.

Hölzernen und gläsernen Gefäßen den üblen Geruch zu benehmen.

Man muß sie mit Asche und Sand ausreiben und alsdenn mit Wasser, worein zerstoßene Holzkohlen gemischt worden, mehrmals ausspülen.

Mittel gegen die Finnen der Schweine.

Man muß, Kümmel, Salz, und Büchenasche gleichviel vermischen, und täglich einem Schweine so viel als man zwischen 5 Fingern fassen kann, unter den Trank geben.

Würmer bey Thieren und Menschen zu vertreiben.

Koche den Saamen der Brenneſſel in Milch oder in Waſſer, er wird gute Dienſte leiſten.

Flachs ſchön weiß und rein zu erhalten, ja in Baumwolle zu verwandeln.

Man gießt in einen kupfernen unverzinnten Keſſel etwas Salzlauge, und ſtreuet eine Aſche von Birkenholz mit wohlgeſiebtem gelöſchten Kalk zu gleichen Theilen untereinander vermengt dazu, doch nur bis die Lauge zu einem dünnen Brey wird. In dieſen Brey legt man eine Schichte Flachs, über denſelben wird wiederum Aſche und Kalk geſtreuet, bis der Flachs überall damit bedeckt iſt. Alsdenn folget eine andere Schicht Flachs, und hiermit wird ſolange abwechſelnd fortgefahren, bis der Keſſel auf eine halbe Elle hoch, vom obern Rande herunter voll iſt. Der übrige Raum wird mit Salzlauge vollgefüllt, der Keſſel gleichmäßig kochend einige Stunden durch über dem Feuer erhalten, und bey dem allmähligen Einkochen, immer mit friſcher Lauge angefüllt. Nach dem Kochen wird der Flachs in kalter Salzlauge ausgeſpült, vorſichtig mit den Händen gerieben, hernach mit Seifenwaſſer gewaſchen, und endlich in der Seife zum Bleichen ausgelegt. Während der Bleiche wird derſelbe oft umgewendet, mit friſchem Waſſer angefeuchtet, und wenn er bis zur erforderlichen Weiße gebleichet iſt, nochmals mit reinem Waſſer abgewaſchen, geklopft und alsdenn

getrocknet. Wenn lezteres geschehen, wird der Flachs bedachtsam zubereitet, eben so wie andere Baumwolle gekartet, und endlich zwischen zwey Breter unter die Presse gebracht. Nach Verlauf von 24 Stunden kann diese zugerichtete Baumwolle unter der Presse hervorgenommen werden. Man versichert, daß die bei dem Verfahren vorkommende Bemühung dadurch insbesondere vergütet wird, daß man von einem jeden Pfunde feinen Flachs, 1½ Pfund köstliche Baumwolle erhält.

Lichter zu gießen, welche wohlfeiler als die bisherigen kommen und länger und schöner brennen.

Nimm zinnerne und gläserne Formen, reinige sie mit warmen Wasser, dann nimm zu den dünnen Lichtern 4 Fäden baumwollen Garn und 4 Fäden leinenes, zu den dicken aber 6 baumwollene und 6 leinene Fäden, streiche sie mit Wachs, ferner bereite das Unschlitt, 25 Pfund mit 2 Maaß Wasser, 1 Loth Frauenglas, 2 Loth Cremortartari und 1 Loth Salmiak, koche es eine Stunde, laß es kalt werden und schabe es klein auf ein Bret und laß es etliche Tage an der Luft. Willst du gießen, so mache das Unschlitt heiß, schäume es sauber ab und gieß es in Formen; wenn es kalt werden will, hänge die Lichter auf, daß sie trocknen; dann lege sie in den Kasten.

Frühzeitige Erbsen und Bohnen zu ziehen.

Man füllet im Februar oder Anfang des Märzes einige große Körbe beynahe voll Erde an, säet Erbsen

und

und Bohnen dicht aneinander, streuet wieder einen Zoll Erde darüber, und läßt sie 8 bis 12 Tage beym warmen Ofen in der Stube stehen, in welcher Zeit selbige, falls sie gehörig mit Wasser gesprengt werden, einen guten Zoll über die Erde hervorwachsen. Sodann werden sie aus der Stube genommen, an einen andern Ort im Hause gegen die Morgenseite gesetzt, und so oft die Erde trocken wird, begossen. Sobald nun der Frost aus der Erde ist, so müssen sie in etwas geiles, und an der Sonne liegendes Land auf folgende Art versetzt werden. Man macht für die Erbsen auf einer Weite von 9 Zollen Löcher, so tief als dieselben samt den Wurzeln lang sind, in die Erde, und stellt in jedes derselben drey recht gesunde Pflanzen so tief hinein, daß sie nur 1 Zoll über der Erde stehen.

Die Bohnen werden eben so tief, als nur immer eine Pflanze, und anderthalb Fuß von einander gesetzt. Diesen also versetzten Pflanzen schadet der Frost nicht sonderlich viel; sie tragen auch viel voller, als die gewöhnlich angebaueten, und können viel früher verspeißt werden.

Kennzeichen giftiger Schwämme.

Schwämme aller Art sollten nur mit großer Vorsicht von Leuten, die sie nicht recht kennen, gesammlet werden. Wenn man sie aber kocht, so muß man eine oder etliche Zwiebeln mit kochen. Verlieren diese ihre weiße Farbe und werden schwärzlich, so ists ein Zeichen, daß Gift im Topfe sey, und man muß das ganze Ge-

leicht an einen Ort schütten, wo weder Kinder noch Vieh dazu kommen können.

Vermehrung der Kartoffeln durch bloße Schalen und Keime.

Um das Fleisch, den Kern der Kartoffeln zur Nahrung zu erhalten, hat man die glücklichen Versuche gemacht, die zum Auslegen bestimmten Kartoffeln dick zu schälen; diese dicken Schalen mit den daran befindlichen Keimen in die Erde zu legen, und die abgeschälten Kerne der Kartoffeln oder das innere Fleisch, zur Speise aufzubewahren. Da von der Saatzeit an die Kartoffeln sonst nicht wohl mehr gespeißt werden können, weil sie auskeimen und dadurch einen unangenehmen Geschmack annehmen; so erhalten sich dagegen die abgeschälten Kartoffeln, denen der Grund des Verderbens und Uebelgeschmacks, die Kraft zum Auskeimen benommen ist, immerfort den ganzen Sommer hindurch schmackhaft und gut; die dicken Schalen mit den ausgestochenen Keimen geben eben so starke Stauden, viele, große und gute Kartoffeln, als wenn die Kartoffeln selbst gelegt wären, und man erspart also das Fleisch zur Nahrung, welcher große Gewinn wohl die Mühe des Abschälens belohnen wird; und wodurch besonders so mancher arme Mann, der mehrere Scheffel Kartoffeln sonst in die Erde vergraben und seiner Nothdurft entziehen muß, sich auf dem Sommer Nahrung erhalten kann. Das Schälen und Ausstechen der Kartoffeln verursacht keine Fäulniß derselben, und die aus den Schalen und Keimen erzielten Kartoffel arten nicht

so

so leicht aus, und sind keinen Krankheiten anderer Kartoffel unterworfen. Nicht Fleisch ohne Augen, sondern Augen und Keime ohne Fleisch geben Kartoffeln; und es ist ein unbedeutender Einwurf, daß das Fleisch die Kartoffelstaude nähre; zur ersten Nahrung reicht das an den Schalen gebliebene Fleisch schon hin, das übrige muß der fruchtbare Boden thun. Auch findet man die Saamenkartoffeln im Herbst gewöhnlich noch unversehrt im Boden. — Das Abschälen und Ausstechen der Keime können Kinder vor der Setzzeit verrichten, und man sammlet auch die Schalen von den durch den Winter verspeißten Kartoffeln, läßt sie auf dem Boden abtrocknen, und verwahrt sie zum Auslegen. Wer nach dieser Vorschrift nicht gleich seine ganze Kartoffelaussaat behandeln will, versuche es wenigstens im Kleinen, und überzeuge sich so von der Nützlichkeit.

Oel aus Kürbiskernen und Schnittkohlsaamen.

Die Kürbiskerne geben, nach mehrern Versuchen, viel und brauchbares Oel, welches sehr langsam brennt, nicht so sehr dampft als Lein- und Rübsenöl; aber, weil es weniger flüssig ist, einen etwas stärkern Dacht gebraucht. — Der Saamen des Schnittkohls, braunen Kohls, giebt nach gleichen Versuchen um ein Viertheil mehr Oel als der Saamen des Rübsen, der ausdrücklich zu Oel gebaut wird, und das Oel ist von gleicher Güte. Man würde aber von dem häufigen Anbau des Schnittkohls einen doppelten Gewinn, den von seinen Blättern zur Fütterung, und vom Saamen zu Oel

haben, wenn man die Strünke zu Saamen stehen ließe.

Garn und grobe Leinwand stärker und fester zu machen.

Man hat fast zu weiter nichts die Lauge von der Eichenrinde, als bey der Gerberey, gebraucht, da sie doch zu vielen Dingen gut ist; z. B. wenn man in die Lauge von Lohgerbern gestricktes oder gewebtes Zeug legt, so wird es stärker und hält länger. Es ist bekannt, daß nichts leichter verdirbt, als Thierhäute, und doch erhält sie diese Lauge. Eben dieses gilt auch von Hanfen- und Leinenzeugen. Die vornehmste Eigenschaft dieser Lauge ist, daß sie durchdringt, und die Materie in der Leinwand zerstört. Man muß zu dem Ende die Leinwand acht oder zehn Tage einweichen, und warten, bis sie bräunlich wird, und damit solange fortfahren, bis die braune Farbe sich verliert und die Farbe weiß wird. Der auf diese Art zubereitete Faden erhält zugleich mehr Stärke.

Gänse und Enten wohlfeil und doch gut zu mästen.

Man füttre sie mit gelben oder weißen sehr klein gestoßenen Rüben neben andern täglich öfter. Sie bekommen davon in 3 Wochen, eines Fingers dick Fett, und ihr Fleisch wird dadurch sehr süß, mürb und angenehm.

Einige

Einige schädliche Sachen für etliche Haus-thiere.

Den Enten schaden die Roggenkleien, ob sie solche gleich mit vieler Freßbegierde zu sich nehmen. Genießt eine Ente davon, so bekommt sie sogleich einen Krampf, fängt an zu purzeln, bleibt einige Minuten auf dem Rücken liegen und zappelt. Nach einiger Zeit aber erholt sie sich wieder, ihr Rausch verliehrt sich, und sie läuft unverzüglich wieder zu dem Freßtrog.

Fast gleiche Wirkung haben bey den Gänsen die Wicken, sie betäuben solche auf eine kurze Zeit, ohne sie zu tödten.

Wenn die Ziegen etwas von dem Taxusbaum zu fressen bekommen, so sterben sie.

Bey den Schweinen hat man sich vor dem Pfeffer in acht zu nehmen; Ein einziges Pfefferkorn, das sie ganz verschlucken, kostet ihnen das Leben. Eben so ist es den Schweinen sehr schädlich, wenn sie beym Wühlen in der Erde eine oder etliche Ackerwürren (Reutwürme. Maulwurfskrillen) verschlucken. Sie bekommen den Jammer davon; nicht weil diese Thiere giftig sind, sondern weil sie ihnen dem Magen und die Eingeweide zerkratzen, und sie so umbringen.

Seife zu sieden.

Man nimmt 2 Metzen Asche, feuchtet dieselbe mit siedend heissem Wasser an, macht ein Grübchen in die Asche und legt 1 Metze voll lebendigen Kalk darein,

deckt die Asche aber wieder zu, feuchtet es nochmals mit siedend heißem Wasser an und läßt solches also 3 Stunden lang zusammen stehen, mischet alsdenn alles beydes wohl durch einander und schüttet es in einen hölzernen unten mit einem Zapfen oder Röhre versehenen Zuber und stößt es mit einem Holz fest auf einander, gießt alsdenn siedend heißes Wasser so viel darauf, daß der Zuber bald voll wird, läßt es 2 Stunden lang an der mit Kalk vermischten und fest eingepreßten Asche stehen, ziehet den Zapfen los und verwahret diese Lauge als den Vorschuß und das Beste in einer wohlzugedeckten Gelte, gießet wieder siedend heißes Wasser über die Asche und lässet es über Nacht also stehen. Des Morgens zapfet man sie gleich der ersten Lauge ab, gießet die andere zuerst allein in den Kessel und lässet sie sieden, werfe in den Sud 40 Pfund klein zerschnittenes und unausgelassenes Unschlitt hinein und erhalte solches in stetem Sieden, bis es ein paar Stunden ziemlich eingesotten hat. Man gieße alsdenn den Vorschuß der Lauge nach und nach also kalt auch darein, zumal wenn sie allzusehr tobet und steigt, daß sie fast überzulaufen scheint, so wird sie sich bald setzen; sollte es aber an der Lauge mangeln, so kann man auch nur kaltes Wasser zugießen, wenn sie nun beginnt dick zu werden, so setzet man $\frac{1}{2}$ Metze Kochsalz zur Hand, wirft eine Hand voll nach der andern in den Kessel, damit die Seife und Lauge sich von einander scheide, lässet alles ferner sieden, bis die Seife sich etwas hervorgiebt, steckt den einen Finger darein und ziehet ihn schnell wieder heraus, hängt sich dann die Seife, wie ein Hütlein an, so ist

es fertig; man hebt sodann die Seife vom Feuer, läßt sich eine hölzerne Lade (Kiste) machen, davon man die 4 Seitenbreter ab- und hinwegnehmen kann, das untere Bret aber in der Mitte mit kleinen Löchern versehen sey, setzt die Lade auf einen Zuber, breitet ein leinenes Tuch hinein, gießet die Seife aus den Kessel darein, so wird die Lauge durch die Löcher in den Zuber fließen und man kann die viele sonst benöthigte Mühe ersparen, man läßt die Seife also trocknen und schneidet sie nachmals nach Gefallen in Stücke.

Anmerk. Bey dem Seifekochen ist eine Erfahrung zu bemerken. Man kann die Lauge, worin man gekocht hat, welche die Nacht in dem Kessel stehen bleibt, wenn man am Morgen die Seife ausschneidet, noch einmal gebrauchen. Es verstehet sich, daß die Seife gut gerathen und die Lauge klar ist. Wenn man sie ausgeschnitten, thut man 12 bis 14 Pfund Talg darein und läßt es 3 Stunden kochen, man gießt aber keine Lauge hinzu. In der vierten Stunde thut man 2 Metzen Salz darein und läßt es noch eine Stunde damit kochen. Wenn sie zu kochen aufgehöret, füllet man sie ab. Man thut bey dem Seifekochen wohl, wenn man gehörig dahin siehet, daß so viel Talg in die Lauge kommt, wie sie austrägt, damit man die gehörige Seife erhält, weil doch die Kosten gleich sind; allein zu viel Talg muß man auch nicht nehmen, sonst wird es keine Seife. Man kann allemal sicher darauf rechnen, daß man aus einem Pfunde Talg 2 Pfund Seife erhält; allein, wenn man dickes Baumöl nimmt,

so trügt es oft sehr, weil der viele Schmutz, der oft in diesem sich befindet, verursacht, daß man nicht so viel Seife erhält. Will man nicht in der Lauge noch einmal die oben beschriebene Seife kochen, so thut man besser, wenn man sie ausleert, weil die Lauge dem Kessel schadet.

Wer rechte weiße Seife haben will, kocht sie zweymal. Man füllet alsdenn die Seife in ein Waschfaß und wenn sie erkaltet, thut man sie den andern Tag, nachdem man alles Unreine abgeputzet, wieder in die Lauge, und wenn sie 2 Stunden gekocht, thut man noch etliche Metzen Salz, nachdem man viel Seife hat, dazu, läßt sie noch eine halbe Stunde kochen und füllet sie dann aus.

Daß die Lichter und das Oel im Brennen nicht rauchen oder stinken.

Man lege den Dacht zuvor in Weinessig und lasse ihn wieder trocknen, alsdenn mache man die Lichter, oder thue ihn in die Lampe; desgleichen, wenn man destillirten Zwiebelsaft in die Lampe thut und Oel darauf gießt, so giebt es keinen stinkenden Rauch.

Neue Art die Wäsche zu stärken.

In Holland fängt man an, auf eine ganz neue Art die Wäsche zu stärken. Man nimmt die gemolkene Milch, setzt sie ohngefehr 48 Stunden lang an einen kühlen Ort, sucht es aber zu verhüten, daß sie nicht gerinnt. Alsdenn nimmt man die Sahne ganz behutsam

sam ab, daß davon nichts auf der Milch bleibt. In die Milch nun, die desto brauchbarer ist, je länger sie gestanden hat, wird die Wäsche getaucht, hierauf getrocknet und geplättet.

Anweisung, Kattun, gedruckte und seidne gestreifte Leinwand, auch seidne Tücher zu waschen.

Die Ursache, daß die Farben der Cattune so sehr ausgehen, liegt mehrentheils an der unrechten Behandlung derselben. Ehe wir aber zu den Waschen selbst kommen, wollen wir erst die Verfertigung einer Seife lehren, die man bey dieser Wäsche nöthig hat. Man nimmt 6 Loth ordinäre Seife, Cremor Tartari und Grünspan, jedes wohl pulverisirt eine Messerspitze voll und 80 oder 40 Tropfen destilirten Citronensaft. Die Seife wird mit einem Messer klein geschabt und dann die andern Species darunter gearbeitet, man kann es mit den Händen wie einen Teig würken, und wäre es nicht feucht genug, auch noch etwas reines frisches Wasser dazu nehmen. Man kann nun Kugeln davon machen, die man erst zum Gebrauch trocknen muß. Diese Seife kann man nicht nur zu dieser Wäscherei brauchen, sondern auch halbseidene Zeuche damit reinigen. Zu dieser Wäsche hat man nichts als laulichtes, auch wohl, wenn man fürchtet, das die Farben dennoch verschießen sollten, ganz kaltes Wasser nöthig; übrigens wird es wie andere Wäsche einigemal ausgewaschen und zuletzt die Seife mit klarem Wasser ausgespület. Dieses einzige hat man zu beobachten, daß die Wäsche

nach jedesmaligem Auswaschen aufgeschüttelt hingelegt werde; sollte man dieß übersehen und sie lange zusammen gewunden liegen lassen; so würde sie streifig werden, auch muß sie unvorzüglich zum trocknen aufgehangen und trocken gestärkt werden. Sollte man aber die Wäsche nicht gleich trocknen können, so ist es noch besser sie über Nacht in frischem Wasser liegen zu lassen.

Ich füge hier noch eine Art seidne Tücher zu waschen bey, von welcher man versichert seyn kann, daß sie sehr schön werden, wenn man nichts dabey versieht.

Man nimmt Waizenkleie in ein Säckchen und läßt sie kochen. In dieser Lauge, wenn sie gehörig abgekühlt und nur noch etwas laulicht ist, wäscht man nun die Tücher dreymal durch, und spült sie bald in kaltem Wasser aus; doch dienet auch hierbey die obige Bemerkung, alles bald aufzuschütteln. Alsdenn nimmt man Quitrenkörner, weicht selbige über Nacht in Branntewein, da denn ein dicker Schleim wird, den man zum Gebrauch mit noch mehrerm Branntewein verdünnet, und die Tücher statt ordinären Branntewein damit härtet. Sind sie meist übertrocknet, so werden sie entweder stark gepreßt und gerollt (gemandelt) und zuletzt mit einem warmen, nicht heißen, Eisen überfahren.

Seidnes Zeug zu steifen.

Man läßt Hausenblase in kleingeschnittene Stücke eine Nacht über in klarem Flußwasser weichen, ringet sie den folgenden Tag durch, und legt das Zeug auf einen

nen Tisch, der mit einem reinen Plättuch belegt ist, ziehet das trockene Seidenzeug grade und bestreicht es vermittelst eines feinen Läppchens mit der Hausenblase. Alsdenn schlägt man das Zeuch zusammen, nach einer Weile schlägt man es auf ein Seidenzeuchbret, und läßt es trocknen. Will man es aber geschwinde haben, so kann man es auch zwischen reinen leinenen Tüchern plätten.

Flor auf eine geschwinde Art zu waschen.

Man kocht französische Seife und gießt sie durch; alsdenn drückt man den Flor, welchen man in Päckchen geschlagen, des Abends mit Seife eingeweicht hat, zweymal in reiner Seife aus. Das drittemal muß die Seife etwas dicker seyn. Hierauf wird er ausgedrückt und ganz naß mit einem recht glühenden Platteisen geplättet. Die Nässe des Flors und die Hitze des Eisens muß dem Flor die Steife geben, man muß sich aber ja vorsehen, daß man geschwinde plättet, sonst versenget der Flor.

Meßinggeschirr zu reinigen, daß es dem Golde gleich wird.

Man nehme so viel als nöthig, von der allerstärksten Lauge, thue auf jedes Pfund derselben 2 Loth Alaunen Rochä hinzu, lasse daß Messing erstlich mit einem trocknen Tuch, und dann mit demselben in der Lauge genetzt, so lange reiben, bis alle Flecken hinwegkommen, dann spüle man es mit Wasser fleißig und trockne es ab. Wenn dieß geschehen, so nehme man schö-

nen

nen gelben Trippel, streue denselben auf das Meßing, so man putzen will, und reibe es hernach mit einem wollnen Tuche.

Ein Pulver, die Spiegel und Glasscheiben zu reinigen.

Man nehme cöllnische (feine) Kreide 4 Loth, Trippel 2 Loth, Bolus 1 Loth; dies wird alles fein gestossen, durch ein feines Haarsieb durchgeschlagen und aufbehalten. Bey dem Gebrauche wird das Glas ein wenig feucht gemacht, hernach ein leinenes Tuch in das Pulver eingetaucht und das Glas solange damit abgerieben, bis es rein ist und seinen Glanz bekommen hat.

Weiße Spitzen schön zu waschen.

Man nehme die Spitzen, weiche sie in laulicht Wasser und schmiere sie dick mit Seife ein, beschwere sie mit etwas, daß sie gepreßt werden, lasse sie also über Nacht weichen; des andern Tages drücke man sie wohl aus, daß der größte Theil des Schmuzes davon gehet, nehme alsdenn ein ander laulicht Wasser, schmiere die Spitzen wiederum mit Seife wohl ein, lege sie in das laulichte Wasser, decke ein Tuch darüber, es muß aber das Wasser über das zugedeckte Tuch zusammenschlagen, setze es alsdenn verdeckt in eine Röhre und lasse es so gemach aufsieden. Darnach wasche man sie aus gedachtem Wasser sauber aus, und setze sie noch einmal hinein und lasse es also aufwallen, so werden sie, wenn man sie hernach noch einmal sauber herauswäscht, schön weiß werden, nach diesem weiche man

sie

sie in kaltes Wasser und lasse sie über Nacht darin liegen. Hat man Gelegenheit die Spitzen auf das Gras zu legen und bey warmen Sonnenschein etlichemal mit Wasser zu besprengen und also zu bleichen, so werden sie recht schön.

Citronen aufzubewahren.

Man leget dieselben in einen neuen steinernen Topf, gießt frisches Wasser darüber, und decket ihn mit einem Teller zu, und stellt es an einen kühlen Ort hin. Das Wasser muß aber alle 24 Stunden mit frischem vertauscht werden; auf diese Art kann man sie ein ganzes Jahr erhalten.

Betten, worauf Kranke gelegen, wieder wie neu herzustellen.

Es ist nichts eckelhafter, als wenn man unwissende Personen in Betten, worauf Kranke lange Zeit gelegen haben, und worin sich, so zu sagen, der bösartige Krankheitsstoff durchaus inficirt hat, zu schlafen, anweiset. Dergleichen Menschen haben aber mehrentheils ein sehr kurzes Gewissen. In großen Städten hat man die Gewohnheit, sie lieber zu verkaufen, als sich die Mühe zu geben, diese Betten zu reinigen; allein demohngeachtet ist es doch ungewissenhaft, solche in der Beschaffenheit an andere zu verkaufen, da dann öfters mancher gesunde Mensch, der darinnen schläft, eine Krankheit erben kann, ohne zu wissen, woher sie rühret. Die Reinigung geschieht auf folgende Weise: Man nimmt die Federn aus den

Betten,

Betten, und thut sie in einen leinenen Beutel, eine jede Gattung besonders. Die Einlette wäscht man mit Seife recht rein aus, und legt sie auf die Bleiche, daß alle Flecken herausgehen. Sodann läßt man in einem großen Wasch- oder Mauerkessel geschabte Seife im Wasser aufkochen, thut die Beutel mit den Federn darein und läßt es eine Stunde lang kochen, alsdenn nimmt man sie wieder heraus, schüttet sie in Körbe, aber wie gesagt, jede Art besonders, und gießt wohl dreymal frisches darauf, worin sie jedesmal gut abgespült werden. Hat man in der Nähe fliessendes Wasser, so ist es desto besser, wenn das Abspülen darin verrichtet werden kann. Wenn nun auf diese Weise die Federn alle gut gekocht und rein abgespült werden, so werden sie wieder besonders auf rein gefegte Böden, wo kein Zugwind sie treffen kann, dünne ausgebreitet, oder in Siebe hineingelegt, wo man sie denn täglich zweymal umzukehren, nicht unterlassen muß. Sobald sie trocken sind, werden sie alle aufgepflückt, und dann wieder in Einlette gesenkt, täglich auf Tische oder reine Breter in die Sonne gelegt und gut ausgeklopft, bis sie durch und durch recht trocken geworden, dann sind die Betten so gut wieder, als neu. Diese Behandlung kann man auch mit alten Federn, die schon lange gebraucht, sehr staubig oder klümpericht seyn, vornehmen, dadurch werden sie wieder so locker, als neue Federn. Oder man kann auch die Federn, wenn sie klümpericht sind, auf eine andere Art wieder herstellen, man zieht sie nemlich aus den Einletten heraus, setzt einen Waschkessel aufs Kohlenfeuer, thut die Federn in

den

den Kessel, und rühret sie mit einem Stocke besonders herum, bis sie recht heiß werden; alsdenn siebet man dieselben in einem recht leichten Siebe, damit die Unreinigkeiten durchfallen; die reinen Federn nimmt man alsdenn oben ab, und steckt sie wieder in die Einlette, legt sie alsdenn in die warme Sonne, und klopft sie auf, so sind sie auch wieder gut. Hat man Matratzen, worauf Kranke gelegen, so nehme man alle Pferdehaare aus der Matratze wieder heraus, lege sie in einen Kessel mit heissem Wasser, rühre sie fleißig mit einem Stocke herum, und lasse sie darinnen eine halbe Stunde kochen. Es ist aber nicht zu vergessen, daß, ehe sie in den Kessel kommen, man sie vorher etwas auseinander zupfe. Nach dem Kochen spület man sie in einem reinen, recht heissen Wasser nochmals ab, und hänget sie zum Trocknen entweder auf eine Leine, oder breitet sie sonst an einen saubern, doch nicht staubigen Platz aus. Wenn sie trocken geworden, müssen sie ausgezupfet und wieder in den Barchentdrillicht, welcher zuvor rein ausgewaschen und gebleicht worden, wieder hineingestopfet, und mit Flocken durchnähet, oder niedergestopft werden, so sind sie wieder gut und brauchbar.

Vom Bleichen und Färben der Leinewand und Baumwolle.

Bey dem Bleichen kommt viel auf die Beschaffenheit des Wassers an, daher muß man bemüht seyn, ehe man diese Arbeit vornimmt, zuerst den Ort zu finden, wo gutes, klares und weiches Wasser zu haben ist; denn das harte und mit fremden Theilen vermischte

Wasser taugt durchaus nicht dazu. Die gut gebleichte Leinwand hat nicht nur ein besseres und weisseres Ansehn, sondern sie ist auch weit geschickter zur Annehmung schöner Farben.

Das Bleichen bestehet eigentlich in der Befreiung der Leinwand von aller Farbe. Da es aber schwer hält, diese davon abzusondern, so bedienet man sich öfters verschiedener Mittel diesen Endzweck desto eher zu erreichen. Es wird dabey folgendergestalt verfahren. Wenn die Leinwand recht schön werden soll, so wird Roggenmehl mit Wasser vermischt, lauwarm gemacht und hierin die rothe Leinwand 48 Stunden lang eingeweicht, dann wird das Mehl und der damit verbundene Schmutz der Leinwand durch Auswinden und Klopfen mit reinem Wasser wieder fortgeschafft.

Die zweyte damit vorzunehmende Arbeit ist das Bücken derselben, das heißt: man verfertigt von Potasche, Kalk und Wasser eine scharfe Lauge, worin die Leinwand 3 bis 4 Tage eingeweicht wird. Diese Beitze bringt die schleimigten und färbenden Theile aus der Leinwand größtentheils heraus.

Nach diesen vorhergegangenen Arbeiten wird endlich die Bleiche selbst angefangen. Hier nun kommt, wie schon gesagt, besonders viel auf gutes, weiches und klares Wasser an. Man wählet dazu einen grossen ebenen mit Gras bewachsenen, ganz freien und nahe am Wasser gelegenen Platz. Auf diesen wird die Leinwand ausgebreitet und vermittelst hin und wieder

angenäheten Schleifen an den Erdboden mit Pflöcken befestigt.

Die Leinwand wird alsdenn öfters vermittelst Schaufeln oder Gießkannen besprengt und naß gemacht. Bey dem Verdünsten des Wassers ziehet beides die Luft und die Sonne die noch zurückgebliebenen Farben vollends aus. Es gehen wohl 4 bis 5 Wochen darauf, ehe die Leinwand ihre völlige Weiße erhält, unterdessen aber befördert das nochmalige Bücken, welches man zuweilen auch während dem Bleichen wiederholet, und daß man die Leinwand täglich einmahl umkehret, und also immer eine andere Seite der Luft zuwendet, die Arbeit ungemein.

Wenn die Leinwand von der Bleiche genommen worden ist, so folgt darauf eine Hauptarbeit, nemlich die Säuerung. Hierdurch wird die durch das Wasser und durch die Lauge in die Leinwand gerathene oder schon darin befindlich gewesene Erde herausgebracht. Diese wegzuschaffen, ist also die Säuerung nöthig. Denn wenn die Erde in der Leinwand zurück bleibt, so wird sie dadurch sehr mürbe und hält nicht lange.

Man bedient sich hierzu an den mehresten Orten der sauern Milch. Die gebleichte Leinwand wird nemlich in ein Faß oder einen Waschtrog, nachdem man viel oder wenig hat, gelegt, die saure Milch darauf gegossen, und so lange mit Füssen getreten, bis die Leinwand völlig naß und durchdrungen ist. Wenn sie auf diese Art nach einer kurzen Zeit durchgearbeitet ist, und

die saure Milch oder andere gelinde Säure alle die kalchigte Erde an sich gezogen und aufgelößt hat, so wird die Leinwand zum Beschluß erstlich in Fluß = und hernach in Seifenwasser ausgewaschen, um die Säure, den Schmutz und alle andere fremde Theile völlig wieder herauszubringen. Man pflegt sie nach diesem noch einmal auf die Bleiche zu bringen, hernach zu trocknen, und zuletzt durch Stärke zu ziehen. So wird die Leinwand gebleicht; gefärbt wird sie auf folgende Art:

Leinwand oder Garn carmosinroth zu färben.

Zu einem Pfunde Leinwand oder Garn nimmt man 4 Loth Alaun, 4 Loth Weinstein und eine Hand voll Waitzenkleie. Damit kocht man die Leinwand eine halbe Stunde, nimmt sie dann heraus, gießt reines Wasser in einen Kessel und würkt darein 1 Loth Cochenille und ein Loth weiße Stärke, hiermit wird das Zeuch eine Stunde lang gekocht, dann herausgenommen und ausgespület.

Leinwand oder Garn roth zu färben.

Auf ein Pfund Leinwand oder Garn werden 12 Pfund Fernambuckholz genommen, in einen Beutel gebunden und eine Nacht in reinem Wasser eingeweicht. Den nächsten Tag kochet man das Holz in dem Beutel eine Stunde lang, alsdenn wirft man 4 Loth Alaun dazu. Wenn selbiges zerschmolzen ist, und die Farbe recht stark kochet, so nimmt man sie vom Feuer, legt

das

das Leinenzeuch hinein, ziehet es etlichemal auf, läßt es dann mit der Farbe erkalten, spület es rein, und trocknet es.

Leinwand oder Garn blau zu färben.

Auf 2 Pfund Leinenzeuch nimmt man 8 Loth Brasilienspäne, läßt diese eine Stunde lang kochen, thut alsdenn 2 Loth Grünspan hinein, und rührt es wohl untereinander. Wenn man die Farbe von dem Feuer abgenommen hat, legt man die Leinwand hinein und läßt die Farbe damit kalt werden; alsdenn nimmt man sie heraus und läßt sie trocknen. Die Farbe wird hernach wieder kochend heiß gemacht, und wie vorher gebraucht, bis die Leinwand oder das Garn die beliebige Farbe angenommen hat.

Leinwand oder Garn hellblau zu färben.

Vier Pfund Leinwand werden mit 4 Loth Alaun und hinlänglichem Wasser erst gebeizet oder eine Stunde lang gekocht. Wenn es kalt ist, wird es ausgespült und getrocknet. Zur Farbe nimmt man 1 Loth Indigo, stößt denselben ganz fein, schüttet ihn in ein Glas, gießt darauf 2 Loth weißes Vitriolöl dazu und rühret es wohl untereinander. Dieses läßt man 24 Stunden stehen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf; wenn es kocht, gießt man den aufgelößten Indigo hinein, und wenn es einigemal damit aufgekocht hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt sie eine halbe Stunde damit kochen. Das Vitriolöl muß nicht mit einemmale, sondern nach und nach

vorsichtig auf den Indigo gegossen werden, sonst erhizt es sich zu sehr, zersprenget das Glas, oder spritzt heraus, und kann Schaden thun, wenn es ins Gesicht oder auf die Kleider sprützet. Eben so pflegt man auch gern das Herumsprützen zu vermeiden, wenn diese Mischung nur nach und nach in den Kessel gegossen wird.

Um dem gefärbten Leinenzeuche einen guten Glanz und zugleich eine Steifung zu geben, kocht man ordentliche Stärke, zwar gut, jedoch nicht zu steif, in derselben Brühe auf, woraus das Leinenzeuch gefärbet worden. Alsdenn steifet man dieses gehörig. Oder man nimmt auch zu braunen und andern dunkeln Farben 1 Loth Tischlerleim, läßt ihn in der Farbebrühe mit zergehen, oder weicht ihn auch zuvor in Wasser, rühret ihn aber wohl, damit alles schmelze, und färbt hierauf das Leinen damit.

Aller Seidenzeug muß, wenn er gefärbt worden, zur Verschönerung der Farbe auch gesteifet werden. Die beste Verfahrungsart ist diese: Man weiche Abends zuvor 1 Loth des besten Gummi Traganths in etwa einen Pott Wasser, und bedecke es vor dem Staube. Sollte es die Nacht über nicht völlig zergangen seyn, so bringe man es im Kessel zu Feuer, rühre es, bis alles geschmolzen ist, und gieße sodann noch etwas mehr Wasser zu. Ist dieß geschehen, so lasse und drücke man alles Wasser durch ein Tuch in eine Wanne, mache es mit mehrerem Wasser so dünne, wie es nöthig, oder wie das gewöhnliche Stärkwasser, steife dann damit, trockne den Zeug, und wenn er meist trocken, rolle man

ihn

ihn gut. Oder man nehme ¼ Loth Gummi Tragant, und eben so viel Hausenblase. Oder 1 Loth Gummi Arabicum, und von einem Ei das Weisse, und verfahre damit, wie eben gesagt worden. Man kann hiemit auch Leinwand steifen. Zu rothen Farben brauchen auch einige geschabte und zu Schaum geschlagene weiße Seife statt des Gummi. Auch giebt es den Seidenzeuchen und Leinen einen guten Glanz, wenn man sie nach dem lezten Spühlen eine kurze Zeit im Wasser liegen läßt, sie sodann trocknet, und ehe sie ganz getrocknet sind, gut und genugsam rollet. Dem Atlas und Seidenband kann man mit diesen Sachen ebenfalls einen guten Glanz geben.

Um alle couleurte Seidenzeuche oder seidene Kleider umzufärben, und ihnen eine beliebige andere Farbe zu geben, muß die alte Farbe zuvor auf die leichteste Art und Weiße ausgekocht, und von der darauf befindlichen Farbe gereinigt werden. Die Zeuche von braunen, Kaffee- Karmosin- Citronen- und allem andern gelben, wie auch Pomeranzen- Ponceau- Scharlach- und rothen Farben kocht man in Seife aus, und verfährt dabey also: Man setzt einen Kessel mit so vielem Wasser, als nöthig, zum Feuer, läßt es kochend heiß werden, schlägt alsdenn auf ein Pfund Zeuch ein gutes Viertelpfund der besten grünen Seife darin wohl durch, legt den Zeug hinein, und läßt ihn so lange kochen, bis die Farbe bleich wird. Darnach steckt man den Zeuch in kaltes Wasser, läßt ihn eine Weile darin liegen, und spühlt ihn nochmals in kal-

sem Wasser gut nach, so kann man nach einer jeden Anweisung darauf färben. Dunkelblaue, dunkelgrüne, blümourante und schwarze Farben aus altem, umzufärbendem Zeuche zu ziehen, thut man in einen Kessel gleichfalls so viel Wasser, wie zu dem Zeuche nöthig ist. Wenn es kocht, gießt man dazu 16 Loth gutes Scheidewasser, rührt es wohl um, legt den zuvor in lauwarmes Wasser geweichten und wieder ausgedrückten Seidenzeuch in den Kessel, und läßt ihn bey gutem Kehren und Wenden so lange kochen, bis er braun aussieht. Alsdenn nimmt man ihn heraus, steckt ihn eine Zeitlang in kaltes Wasser, und spühlt ihn hernach gut. Diesen so ausgekochten Zeuch kann man nachher braun, dunkelbraun, dunkelroth, Oliven- Kaffee- Leber- braun ꝛc. färben. Hellblaue und hellgrüne Zeuche bedürfen zum Auskochen nur 8 Loth Scheidewasser. Zu merken ist aber, daß alle so präparirte Seidenzeuche vor dem Färben eine Nacht in Alaunwasser müssen gelegen haben. Man verfährt hierbey also: Wenn man einen reinen Kessel mit so vielem Wasser, wie zum Zeuche nöthig ist, zum Feuer gebracht hat, so thut man auf jedes Pfund Seidenzeuch 8 Loth gröblich gestoßenen Alaun, läßt ihn kochen, rühret ihn gut um, damit der Alaun schmilzt, nimmt dann den Kessel vom Feuer, legt den Zeuch darein, und läßt ihn die Nacht so stehen, wendet den Zeuch Abends spät und Morgens frühe einigemal um, und kann dann gleich darauf färben.

Asch- oder Silbergrau auf Seide, Wolle und Leinen.

Man nimmt auf 1 Pfund Waare, 1 Loth Alaun, und 1 Loth rothen Weinstein, stößt es fein, setzet einen Kessel mit so viel Wasser zu Feuer, als nöthig ist, schüttet den Alaun und Weinstein dazu, rühret es, und wenn es bis zum Kochen gekommen, legt man den zuvor in lauwarmes Wasser geweichten und gut wieder ausgerungenen Zeuch darein, rühret es gut, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Alsdenn bringt man frisches Wasser zum Feuer, thut darein $1\frac{1}{2}$ Loth fein gestoßene Galläpfel, ein gutes halbes Loth Färberröthe, und $\frac{3}{4}$ Loth Vitriol oder Kupferwasser, legt die Waare hinein, wenn es kocht, und läßt sie bey gutem, stetem Umwenden eine halbe Stunde kochen, nimmt sie darauf heraus, daß sie abkühle, spühlt sie, trocknet sie im Schatten, und wenn sie meist trocken ist, rollet man sie zwischen zwey Rolltüchern.

Citronengelb auf Seide, Leinen und Wolle zu färben.

Man nimmt auf 1 Pfund, 4 Loth Curcume und 2 Loth Alaun. Man läßt den Curcume, nachdem er fein gestoßen ist, zwey Nächte in einem halben Pott Wasser weichen, thut ihn alsdenn nebst dem Alaun mit noch 2 Pott Wasser, oder so viel nöthig, in einen meßingenen Kessel, läßt es eine halbe Stunde kochen, gießt es darauf in einen Eimer, legt den zu färbenden Zeuch hinein, rührt ihn eine gute Viertelstunde mit einen Stocke

um,

um, und läßt ihn nachher 24 Stunden darin liegen, nimmt ihn sodann heraus, läßt ihn im Schatten trocknen, und rollet ihn zwischen 2 Rolltüchern gut, ehe er völlig trocken geworden. Oder man läßt die Curcume zwey Nächte in einem halben Pott guten scharfen Biereßig weichen, nimmt sodann kleinen Alann, und verfährt übrigens, wie eben gesagt worden. Will man ganz hellgelb und nicht Citronengelb haben, so sind 2 Loth Curcume-Wurzel hinreichend.

Grün zu färben.

Wenn man gelben Zeuch blau färbet, oder blauen Zeuch gelb, so erhält man grün, und je stärker das Blau ist, je dunkler wird das Grüne. Das Grüne, welches mit Gelb auf Blau gefärbt wird, ist am beständigsten. Wenn man schön **Hellgrün** haben will, so muß man die Waare erst sehr schwachblau färben, doch schön und rein, ehe man sie gelb färbet; und zu **Celadongrün** sind Kerzen- oder Wollkrautblumen besser, gelb zu färben, als Wau. Es ist zu merken, daß alles Blaue, was solchergestalt mit Gelb soll grün gefärbt werden, erst mit Weinstein und Alaun muß abgekocht werden, und zwar mit zwey Loth Weinstein und 8 Loth Alaun.

Violet auf Seide.

Auf 1 Pfund Seidenzeuch nimmt man 6 Pott Regen- oder weiches Wasser, bringt es in einem Kessel zu Feuer, zerstößt 8 Loth Alaun gröblich, schüttet ihn in den Kessel, rührt es wohl durch, läßt es kochen,

nimmt

nimmt den Kessel sodann vom Feuer, legt den Zeuch hinein, läßt ihn die Nacht durch liegen, kehret und wendet ihn aber gut, und spühlt ihn darnach. Zum Färben nimmt man 4 Loth Braunspähne und 4 Loth ächten Fernambuck, weicht ihn, in einen Beutel gethan, 24 Stunden zuvor in Wasser, bringt einen Kessel mit frischem Wasser zum Feuer, legt den Beutel mit Zugiessung des zum Weichen gebrauchten Wassers darein, und läßt ihn eine gute Stunde kochen. Nachgehends nimmt man den Kessel vom Feuer, steckt den Zeuch hinein, rühret, kehret und wendet ihn gut, bis er kalt ist, thut ihn dann heraus, spühlet und steifet ihn mit zwey Loth Gummi Tragant.

Schwarz auf Seide zu färben.

Man nimmt auf 1 Pfund Waare 6 Loth Schmack und 6 Loth Braunspähne (die Braunspähne werden Tags zuvor in einen Beutel mit einem Stein gethan, zugebunden und in Wasser gelegt, damit er weiche) setzt einen Kessel mit so viel Wasser, als nöthig, zum Feuer, thut den Schmack und die Braunspähne hinein, läßt es etwas kochen, legt dann den Zeuch dazu und kocht ihn, bey stetem Wenden mit einem Stocke, eine halbe Stunde. Nach Verlauf derselben hebt man den Zeuch aus dem Kessel, thut 3 Loth Ungarischen Vitriol dazu, legt, wenn es zuvor umgerührt, den Zeuch wieder hinein, und kocht ihn nochmals eine halbe Stunde, wobey das Umwenden und Kehren des Zeuches ja beobachtet werden muß, zieht ihn darnach heraus, spühlt ihn, und läßt ihn im Schat-

ten trocknen. Wenn er meist trocken ist: so rollet man ihn zwischen 2 Rolltüchern gut ab.

Die Trinkgeschirre zu kitten.

Nehmet englisches Bleyweiß mit ungelöschtem Kalk zu gleichen Theilen, vermischt beyde Species, und reibet sie in Leinfirniß gut ab, thut einige Tropfen Bernsteinfirniß dazu, so wird dieser Kitt aller Feuchtigkeit widerstehen.

Glaskitte.

Man mache von Hausenblase und gutem, starkem Branntewein einen Leim, lasse etwas Mastixkörner darin zerlaufen und kitte damit, wenn es noch warm ist, oder mache das Glas warm.

Porzellainkitte.

Man reibe gutes englisches Bleyweiß in dick gesottenem Leinölfirniß klar, und thue etwas Mennige dazu. Wenn man kitten will, so kann etwas Bernsteinfirniß dazu genommen werden. Ist es ausgetrocknet, so kann man kochendes Wasser hineingießen, welches so gut wie zuvor halten wird.

Mittel, die Farben der Tücher und Zeuche zu probiren, ob sie ächt sind, oder verschießen.

Die natürliche Farbenprobe besteht darin, daß man das gefärbte Zeuch der Luft, dem Regen, und den Sonnenstrahlen aussetzt. Hält die Farbe zwölf Tage darin

Stand,

Stand, so ist sie ächt, verändert sie sich aber mittlerweile, so ist sie für unächt zu halten.

Die künstlichen Farbenproben werden in drey Klassen eingetheilt. Bey der ersten bedient man sich des Alauns, bey der zweyten der Seife, und bey der dritten des Weinsteins.

Die erste Probe mit Alaun wird auf folgende Weise gemacht: Man gießet einen Schoppen Wasser in einen irdenen Topf, wirft ein halbes Loth Alaun dazu und läßt beydes kochen. Alsdenn setzt man das Probestück der gefärbten Waare hinzu. Von wollenem Garn nimmt man zur Probe etwa 1 Quentchen, vom Tuch ein viereckigtes Stückchen, etwa 2 Finger breit. Diese Probestückchen werden etwa 5 Minuten lang gekocht, und alsdenn in reinem Wasser ausgewaschen. Die Farben, welche auf diese Art probiret werden, sind Carmosin, Scharlach, Leibfarbe, Violet, Ponceau, Pfirsichblüthe, alle Gattungen von Blau, und andere damit verwandte Farben. — Die Seifenprobe wird also gemacht: Man läßt etwa 2 Quentchen Seife in einem Schoppen Wasser kochen, wirft das Stückchen gefärbte Tuch oder Zeuch hinein, und läßt es etwa 5 Minuten mit aufwallen. Alle Arten von Gelb, Grün, Zimmetbraun, und mehrere ähnliche Farben können also probiret werden.

Die Probe mit Weinstein wird auf eben diese Art gemacht, nur muß der Weinstein vorher klar gestoßen

werden, damit er bald zergehe. Alle Farben, die ins Falbe fallen, werden damit probirt.

Eine geringe Sorte Chocolade zu machen.

Nimm Gerstenkörner, brenne sie in einem reinen Gefäß, bis sie braun werden, stoße und siebe sie zu dem zartesten Pulver; darunter thue Zucker, Zimmet und Gewürznägelein, jedes wohl gestoßen, wie zu dem Geschmack einer Chocolade erfordert wird; dann lasse Milch nach Belieben sieden, schlage auch in ein Maaß Milch 4 Eidotter hinein, das Weiße aber thue besonders in ein Gefäß, und zerschlage es wohl, daß es einen dicken Schaum giebt; in die siedende Milch querle von obigen Pulver, als zur rechten Chocoladedicke erforderlich ist, weil es aber gar leicht aufsteigt, so muß man es am Feuer ein wenig aufsieden lassen, aber beständig stark darin querlen, daß es einen dicken Schaum giebt; zuletzt querle das Eiweiß auch hinein, und lasse es nur noch ein wenig am Feuer, wodurch es demnach auch zum Trank bereitet ist.

Mittel, den Kaffee zu verbessern.

Man kann den Kaffee von geringerer Sorte gesünder, wohlschmeckender, ja sogar dem Levantischen im Geschmacke ähnlich machen, wenn man in einem wohlglassirtem Gefäß kochendes Wasser über den ungebrannten Kaffee gießet, die Bohnen in einem Tuche etwas abgetrocknet, alsdenn auf einem Papier an der Sonne, oder auf dem Ofen vollends trocknen läßt, und sie sofort schwach brennt.

Dem

Den Kaffee geschwind helle zu machen.

Wenn man einer Linse groß Hausenblase hineinwirft, anstatt des Hirschhorns, so wird er klar. Oder: man nimmt einen hölzernen Teller, bestreuet denselben mit gemeinem Salz, setzt das Gefäß, worinnen sich der bereitete oder abgekochte Kaffee befindet, darauf, so wird sich das Trübe gleich zurück ziehen.

Hühner aufzuziehen und sie gehörig zu warten.

Das erste, was hierbey in Betrachtung kommt, ist die rechte Auswahl solcher Hühner, welche am besten zur Zucht zu gebrauchen sind. So sind Hühner vom mittlern Alter am besten zum Brüten, und die jüngern zum Eierlegen. Sechs Hühner für einen Hahn ist die gewöhnliche Proportion, und damit sie mit einander bekannt werden, so füttere man sie immer an einerley Stelle und zu einerley gesetzter Stunde. — Vom zweyten Jahre an bis zum fünften taugt eine Henne am besten zum Brüten, und der beste Monat, sie über Eier zu setzen, ist eigentlich der Februar, obwohl zwischen diesem Monat und dem Michaelistage jeder andere ebenfalls dem Zweck entsprechen wird. Ein Huhn sitzt 20, Enten aber und Truthühner sitzen 30 Tage. — In der Paarung des Federviehes zum Brüten muß die Henne dem Hahne, so viel möglich, von Natur gleich, und dabey muß sie wachsam und thätig, sowohl für sich selbst, als für ihre Küchlein seyn. Je größer die Hühner sind, desto besser sind sie, und über-

haupt müssen sie in allen Stücken zu dem Hahne passen. Wählet nie eine Henne, welche fett ist, denn sie wird dem Zwecke zu brüten oder zu legen, nie gehörig entsprechen. Eine fette Henne wird nicht im Neste bleiben, und die Eier, die sie leget, werden keine Schaalen haben, und sie wird verdrossen und unthätig werden. Eine Henne legt die besten Eier, wenn sie ungefähr anderthalb oder zwey Jahr alt ist. Wollet ihr nun große Eier haben, so gebet ihr zu solcher Zeit reichliches Futter, und darunter zuweilen Hafer. Um zu verhüten, daß eure Hühner nicht ihre eignen Eier fressen, leget ihnen ein Stück Kreide, das wie ein Ei gestaltet ist, in den Weg; wenn sie nun zum öftern darein hacken, und sich also betrogen finden, so werden sie es hernach nicht weiter versuchen. Findet ihr, daß eure Hühner Lust haben, zu sitzen, (welches ihr an ihrem Gluchsen merken könnet) so verderbet ihnen die Lust nicht, aber leget auch einer jeden nicht mehr als 10 Eier unter. Es ist ein Irrthum des Pöbels, der sich blos auf eine Grille gründet, daß einer Henne die Eier immer in ungerader Zahl untergelegt werden müßten. — Die beste Zeit eine Henne zu setzen, ist im Februar, wenn so eben Vollmond gewesen ist, damit die jungen Hühnerchen hernach bey zunehmendem Monde auskriechen können; denn eine Hühnerbrut von diesem Monat ist besser, als von jedem andern. Jedoch können Hühner auch vom Februar an bis zum October gesetzt werden, und bis dahin gute Küchlein ausbrüten, späterhin aber nicht. — Wenn ihr eine Henne auf Eier von Enten, Gänsen, Wälschen- oder Truthühnern setzet, so muß dieses

ses 9 Tage früher geschehn, als ihr ihr ihre eignen Eier unterleget. Ehe ihr aber der Henne die Eier unterleget, wird es nöthig seyn, daß ihr auf jeder Seite der Eier eines oder das andere besondere Zeichen machet, und hernach Achtung gebet, ob sie die Eier von der einen Seite auf die andere lege. Wenn sie nun dieses nicht thut, so müsset ihr die Gelegenheit, wenn sie vom Neste gegangen ist, ergreifen, und selbst die Eier umwenden. Habet ja darauf Acht, daß die Eier, über die ihr die Henne setzet, frisch seyn, welches ihr daran wissen könnet, daß sie schwer, voll und hell sind. Wählet eben nicht die größten, weil diese hin und wieder 2 Dotter haben; denn in diesem Falle würdet ihr euch in eurer Erwartung betrogen sehen. Die Henne darf, so lange sie sitzt, nicht gestöhrt werden, weil sie sonst ihr Nest gänzlich verlassen würde. Dieses zu verhüten, müsset ihr der Henne ihr Futter und Saufen während der Zeit, da sie sitzt, vor das Nest hin setzen, damit nicht unterdessen, daß sie ihrem Futter nachgegangen ist, die Eier kalt werden. Wenn sie jemals eine Weile vom Nest abwesend ist, so rühret das Stroh ein wenig auf, machet es weich, und leget die Eier wieder in die Ordnung, in der ihr sie gefunden habet. — Ein wichtiger Punkt ist, daß ihr euer Hühnerhaus von Ungeziefer frey erhaltet. Daher werdet ihr wohl thun, wenn ihr Wermuth und Reis um euer Hühnerhaus streuet. Ihr könnet auch Wermuth kochen, und dieses Gekochte auf dem Boden umher sprengen; dieses wird viel beytragen, nicht nur das Ungeziefer zu vertreiben, sondern auch euer Federvieh gesund zu erhalten.

Sobald eure Küchlein ausgebrütet sind, und ihr einige darunter schwächer findet, als die andern, müsset ihr diese in Wolle wickeln, und ihnen in der Nähe des Feuers die Wohlthat der Wärme wiederfahren lassen. Die Küchlein, die zuerst ausgebrütet worden, können in einem tiefen Siebe aufbehalten werden, bis die andern ebenfalls ausgebrütet sind, denn sie werden ohnehin in den ersten 2 Tagen nicht fressen. Da auch manche Schaalen fester sind, als die andern, so wird es bey diesen destomehr Zeit erfordern, bevor sie aufbrechen; wenn aber die Küchlein nicht schwach sind, und die Henne nicht unbarmherzig ist, so wird immer das beste seyn, daß ihr sie unter ihr sitzen lasset, indem sie dadurch desto mehr Nahrung bekommen. Wenn die Küchlein 2 Tage ausgebrütet gewesen sind, so gebet ihnen ein klein wenig des feinsten Habergrützes, theils trocken, und theils in Milch geweicht, oder auch Brod- und Semmel-Krümelchen. Sind sie nun hernach stärker geworden, so könnet ihr ihnen Quark, abgeschälte Käserinden, weiß Brod, in Milch geweichte Brodrinden, oder andere dergleichen weiche Speise, die zugleich klein ist und sich leicht verdauen läßt, zum Futter geben. Sie müssen 14 Tage lang im Hause behalten werden, ehe man sie mit der Henne herum laufen lassen kann. Unterdessen traget Sorge, daß das Wasser, welches sie saufen, völlig rein sey, denn wenn es unrein ist, können sie leicht den Pips bekommen. — Wollet ihr eure jungen Hühner mästen, so sperret sie in Hühnerkörbe und füttert sie mit Gerstenmehl. Thut zu ihrem Wasser ein wenig geriebenes Ziegelmehl, dadurch werden

sie nicht nur mehr Appetit zu ihrem Futter bekommen, sondern ihr werdet euch dadurch auch das Mästen erleichtern. — Brütende Hühner von den Läusen und andern Ungeziefer, womit sie bisweilen geplagt werden, zu befreyen, müsset ihr mit einem Aufguß von wilden Lupinen oder Feigbohnen baden. Will man sie fett machen, so sperrt man sie 8 Tage ein, giebt ihnen in Bier geweichte Gerste oder Waitzen, aber kein Saufen. Auf 50 Hühner kommen 4 Loth Safran ins Bier.

Enten.

Der Februar ist der Monat, wo die Enten anfangen, zu legen. Wenn man nun fleißig Schnecken, Regenwürmer, Raupen und andere Insekten auflieset, und sie an einem Ort zusammenbringet, so werden die Enten dadurch mit einem solchen Orte bekannt werden; auch ist dieses Ungeziefer das beste Futter, welches sie zur Veränderung haben können. Wenn um die Teiche und Pfützen herum, die von den Enten besucht werden, Petersilie gesäet wird, so wird dieses ihrem Fleisch einen lieblichen Geschmack geben. Jedoch müsset ihr immer dafür sorgen, daß ihr für eure Enten einen gewissen Ort habet, wo sie die Nacht über sicher bleiben können. Theilet ihre verschiedentlichen Nester von einander an verschiedene Stellen, jedoch so, daß sie alle so nah am Wasser seyn, als möglich, und gebet ihnen ihr Futter an keinem andern Ort, als eben da; dadurch werden sie ihre Heimath lieb gewinnen. — Ihr müsset ihnen die Eier, die sie legen, täglich weg-

nehmen, bis ihr innen werdet, daß sie Lust bekommen, zu sitzen, und dann müsset ihr die Eier auf dem Platze lassen, wo sie solche gelegt haben. Es bedarf nur wenig Aufmerksamkeit auf sie, so lange sie sitzen, ausser daß ihr ihnen etwas Gerste oder weggeworfene Kaldaunen von anderm Vieh, Spreu von Getraide, und Wasser in der Nähe gebet, wo sie sitzen, damit sie nicht, wenn sie vom Neste aufstehen, die Eier beschädigen.

Es ist viel besser, wenn man zur Winterszeit eine Henne zum Brüten über Enteneier setzt, als wenn man irgend eine Art von Enten die Enteneier selbst ausbrüten läßt; denn die Ente wird ihre Küchlein, wenn sie ausgebrütet sind, immer gern viel zu zeitig zum Wasser führen, wo denn einige davon, wenn die Witterung kalt ist, höchst wahrscheinlicherweise umkommen werden. Der Eier, die man einer Ente unterlegt, können etwa 12 oder 13 an der Zahl seyn. Eine Henne kann eben so viel Enten- als eigne Eier decken, und sie wird dieselben auch eben so sorgfältig aufziehen. — Wenn das Wetter zu der Zeit, wo die Entchen ausgebrütet sind, nur einigermaßen gemäßigt ist, so werden sie sehr wenig Aufmerksamkeit erfordern; trift es sich aber, daß sie bey nassem Wetter aus den Eiern kommen, so wird nöthig seyn, sie unter Dach zu bringen, insonderheit die Nacht über; denn obgleich eine Ente von Natur gern ins Wasser geht, so bedarf sie doch, wenn sie darin fortkommen soll, des Beistandes ihrer Federn, und kann leicht Schaden von der Nässe leiden, wenn sie nicht schon eine Weile gelebt, und ihr Gefieder sich verstärket hat.

Gänse.

Gänse erfordern eben so wenig große Aufmerksamkeit, als bedeutenden Aufwand. Die größten Gänse werden am meisten geschätzt, und sie müssen entweder von weißem, oder von grauem Gefieder seyn, indem die schäckigen nicht so nutzbar sind, und die dunkelfarbigen am wenigsten geachtet werden. — Eine Gans sitzt insgemein 30 Tage über den Eiern; ist aber das Wetter hell und warm, so werden die jungen Gänse schon den 26 oder 27 Tag aus den Eiern kommen. Sie muß fleißig mit Futter versorgt werden, wozu gemeiner Hafer und Kleien, warm gemacht, gut genug sind. Wenn die jungen Gänschen ausgebrütet sind, so müsset ihr sie 10 bis 12 Tage im Hause behalten, und sie mit Quark, mit Gerstenmehle, mit Kleien und andern dergleichen Futter ernähren. Bey der Zucht ist ein Gänserich auf 4 bis 5 Gänse hinreichend.

Tauben.

Der May und August sind die besten Monate, wo ihr euch mit Tauben versehen könnet, weil sie alsdenn jung und von guter Beschaffenheit sind. Zahme Tauben bringen zwar insgemein in einer Brut nur ein paar Junge hervor, wenn ihr sie aber gut füttert und fleißig nach ihnen sehet, so werden sie 12 bis 13 mal im Jahre Junge haben. — Ihr Schlag muß reinlich gehalten werden. Ihr bestes Futter ist Unkraut oder weiße Erbsen; es muß ihnen auch etwas grober Sand um den Taubenschlag vorgestreuet, und

ihnen an verschiedenen Stellen reines Wasser zum Saufen hingesetzt werden. Ihr müsset sie auf das sorgfältigste vor dem Ungeziefer, und ihre Nester vor den Staaren und andern Vögeln in acht nehmen; denn diese Vögel saugen ihnen die Eier aus, und das Ungeziefer vergiftet sie gar. Die gemeine oder Haustaube verdient in der Wirthschaft den Vorzug vor vielen andern Tauben-Arten, weil sie sehr dauerhaft ist, und das strengste Wetter aushalten kann. Den Schlag kann man am schnellsten mit Brut versehen, wenn man einige gemeine zahme Tauben hinein thut, die nichts Ausgezeichnetes an sich haben, damit sich die übrigen desto besser an sie gewöhnen. Es wird gute Behandlung erfordert, daß die beiden Geschlechter der Tauben die Proportion gegen einander halten; denn es ist nichts so schädlich im Taubenschlage, als wenn ihr der Tauber zu viel habet, zumal wenn ihr große zahme Tauben haltet. — Da die Tauben sehr begierig nach Salze sind, so müsset ihr einen großen Haufen Thon oder Lehm in die Nähe des Taubenschlages legen, auf welchen die Salzbrühen, die im Wohnhause sonst weggeschüttet werden, fleißig hingegossen werden müssen. Das beste ist, den Haufen dünne zu machen, und ihn dadurch dünne zu erhalten, daß man zum öftern Salzwasser oder Salzbrühe darauf gießt. Der Genuß des Salzes hat für die Taube auch viel Nutzen; denn sie werden von Krankheiten durch nichts so leicht geheilt, als durch eine Mischung von See- oder anderm groben Salz und Kümmel, welches für sie eine Universal-Arzney wider die mehresten Krankheiten ist, denen sie unterworfen sind. — Die Tauben sind zuweilen der

Krätze

Krätze (oder den Pocken, wie man es an vielen Orten nennt) an der Brust und auf dem Rücken unterworfen; dadurch kommen die Jungen ums Leben, und die Alten werden so schwach und kraftlos, daß sie nicht mehr ausfliegen können. Dieser Krankheit abzuhelfen, nehmet ein wenig Salz, ein Pfund Fenchel-Körner, ein Pfund Dille, eben so viel Kümmel, und 1 oder 2 Unzen Teufelsdreck, menget dieses alles unter einander mit ein wenig Waitzenmehl und etwas dünn geknätetem Lehm. Wenn es gut unter einander gestossen ist, so thut es in 2 Töpfe, und backet es in einem Backofen. Lasset es wieder kalt werden, nehmet es aus den Töpfen, und thut es der Länge lang auf den Sand oder Tisch im Taubenschlage, so werden die Tauben von selbst hinein hacken, und dadurch bald heil werden.

Die beste Art, Biere auf Flaschen abzuziehen.

Zuerst muß man die Flaschen auf das sorgfältigste reinigen und wieder trocknen lassen; wird eines von diesen beyden Dingen unterlassen, so wird das Getränk darinnen kahnigt werden und verderben. Die Korkstöpsel müssen neu seyn, oder wenn man alte wieder gebrauchen will, so müssen sie unbeschädigt seyn, vor jedesmaligem Gebrauche abgebrüht, mit kaltem Wasser abgekühlt und getrocknet werden. Die Flaschen, müssen derb gestöpselt werden, daß keine Luft hinein kann. Sobald ein Faß voll Getränke während der Zeit, daß es angezapft ist, schaal zu werden anfängt, müsset ihr es auf Flaschen ziehen, und in jede Flasche ein Stückchen feinen Zucker, ohngefähr von der Größe einer

wälschen Nuß thun. Dieses wird machen, daß sich das Getränk hebt und wieder zu sich selbst kommt; und wenn es je eher je lieber trinkbar werden soll; so könnet ihr einige Flaschen an einer warmen Stelle in Heu setzen; aber Stroh wird nichts wirken, euer Bier trinkbar zu machen. Habet ihr bequeme Gelegenheit, einen guten Vorrath von Tischbier im März und October zu brauen, so könnet ihr nach Verlauf eines halben Jahres einen Theil davon auf Flaschen füllen, und in jede Flasche ein Stück feinen Zucker thun. Dieses wird hernach im Sommer ein sehr angenehmes und erfrischendes Getränk geben. Oder wenn ihr etwa im Sommer brauet, und gern ein frisches Tischbier haben möchtet, so füllet es, so bald es abgegohren hat, nach obiger Anweisung auf Flaschen. — Bey Frostwetter im Winter verbannet alles Tageslicht aus euerm Keller, und bedecket die Fenster desselben mit Pferdemiste, so wird euer Bier in dem gehörigen temperirten Zustande bleiben.

Von Cremen, Geleés und Gefrornem.

Spanische Creme.

Nehmet 3 Suppenlöffel voll Reismehl, fein durchgesiebt, drey Eydotter, drey Löffel voll Wasser, 2 Löffel voll Pomeranzenblüthenwasser und menget es gut durcheinander. Thut ein Nösel Rahm dazu, setzet es über ein gutes Feuer, und rühret es um, bis es die gehörige Dickigkeit bekommt. Alsdenn thut es in Becher oder in Näpfchen.

Caffees

Caffee-Creme.

Thut 2 Loth gebrannten Kaffee so heiß, wie er aus der Pauke kömmt, in anderthalb Nösel siedenden Rahm. Siedet dieses ein wenig zusammen, sodann nehmet es ab, und thut 2 getreugte musculöse Vogelmagen dazu. Decket dieses dicht zu, lasset es eine Stunde lang stehen, und versüßet es mit dem feinsten Zucker. Treibet es 2 oder 3 Mahl mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, und thut es auf eine Schüssel mit einem blechernen Deckel darauf. Setzet die Schüssel auf eine heiße Stelle, thut glühende Kohlen drüber und drunter, und wenn es fertig ist, so setzet es bey Seite. Es muß kalt auf den Tisch kommen.

Johannisbeeren-Creme.

Thut 2 Maaß Johannisbeere in eine Suppenschaale, und gießet so viel Wasser darauf, daß sie oben bedecket sind. Brühet sie, bis sie weich werden, und reibet sie sodann mit einem Löffel durch ein Sieb zu einem Maaße Brey. Haltet 6 Eier, gut geschlagen in Bereitschaft; machet euren Brey heiß, und thut 1 Unze frische Butter dazu. Versüßet es nach Belieben; setzet es über ein gelindes Feuer, bis es dick wird; sehet aber zu, daß es nicht zum Sieden komme. Sodann rühret einige Löffel voll durchgepreßten Spinatsaft hinzu, und wenn es beynahe kalt ist, so rühret einen Löffel voll Pomeranzenblüthwasser oder Sect dazu. Schüttet es in Näpfchen und traget es kalt auf.

Gelée von Himbeeren.

Man preßt aus frischen Himbeeren 2 Pfund Saft und kocht diesen zur Hälfte ein, dann wird ¾ Quart Rheinwein, ¾ Pfund Zucker, die Schaale und der Saft von 4 Citronen und der Stand von anderthalb Pfund Hirschhorn, welche mit 4 Quart Wasser zu ein halb eingekocht ist, dazu gethan; dies alles geklärt, und dann läßt man es einigemal durch einen Gelée-Beutel laufen, bis der Gelée klar genug ist; zulezt muß es auf eine Schüssel laufen, diese setzt man im Keller, oder noch besser, auf Eis. Im Winter nimmt man 1 Pfund mit Zucker eingekochten Himbeersaft, dafür bleibt dann der andere Zucker weg, ein Quart Rheinwein wird dazu gethan, übrigens wird es ganz so, wie erwähnt, gemacht.

Aepfel-Gelée.

Ein Schock Borstorfer Aepfel werden sauber abgewischt und geschält. Die Schaale wird mit 2 Quart Wasser eine Stunde gekocht, dann abgeklärt, der Stand davon zu einem halben Quart und der Stand von anderthalb Pfund Hirschhorn zu ¾ Quart eingekocht und unter den Aepfelstand gethan, desgleichen ¾ Quart Franzwein, der Saft von 4 Citronen, von denen man die Schaale auf ¼ Pfund Zucker abreibt; übrigens wird sie geklaret und muß auch durch einen Gelée-Beutel laufen. Aus den Aepfeln hat man schon vorher das Kernengehäuse gestochen und mit einem Viertel rothen Wein, ¼ Pfund Zucker und etwas gutem Zimmet weich gekocht, man läßt sie dann

kalt

kalt werden. Von dem Gelee wird etwas in eine Form gethan, dann eine Schicht von den Aepfeln darauf gelegt, und so fortgefahren, bis beydes alle ist, die Form wieder in den Keller gesetzt.

Creme von Rohm.

Man nimmt von 30 Eiern das Weiße, schlägt es zu Schaum, gießt ein Quartier süssen Rohm dazu, Zucker und Drangenwasser, setzt es an das Feuer, läßt es bis zum Kochen kommen, es muß aber beständig gequirlt werden, bis es dick wird, und wenn es kalt ist, garnirt man es mit eingemachten Hahnbutten oder Kirschen.

Das Gefrorne anzusetzen.

Erst muß das Eis ganz klein geklopft werden. Darauf setzt man die Büchse, worin das Gefrorne soll gemacht werden, in einen Eimer, belegt sie rund herum mit Eis und Salz, und setzt sie darinnen ganz fest. Nun wird die Masse erst gerührt, und wenn es sich angesetzt hat, so wird es wieder tüchtig durchgerührt. Ist es endlich ganz steif gefroren, wie harte Butter, so wird es in Gläsern oder Formen zur Tafel gegeben. Es muß aber so stark gerührt werden, daß keine Eisklümpchen dazwischen bleiben.

Gefrornes von Citronen.

Sechs Citronen reibt man auf Zucker ab, giebt ½ Orth Wein, nebst dem Citronensafte, und soviel Zucker dazu, bis es süße genug ist, und schlägt es durch ein

Haar-

Haarsieb. Ist das eingerichtet, so läßt man es nach der ersten Regel frieren.

Anstatt der Citronen kann man auch Orangen- oder Johannisbeersaft nebst Himbeersaft nehmen. Man läßt es durch ein Sieb, reibt etwas Citronenschale auf Zucker ab, thut es dazu, und schlägt es damit durch.

Gefrornes von Chocolade.

Man reibt die Chocolade und weicht dieselbe einige Stunden vorher in Wasser ein. Nun rührt man es durch, bis es recht fein ist, thut das gehörige Wasser, und so viel Zucker dazu, bis es süße genug ist, setzt es auf das Feuer, und rührt es durch, bis vor das Kochen. Nun nimmt man es ab, läßt es kalt werden, und nach der ersten Regel gefrieren.

Der Craim kann auch von Milch, Eidottern und Caneel gemacht werden, so wie ein anderer Chocoladen-Craim.

Gefrornes von Rohm.

Ein Maaß Rohm läßt man mit einem Stück Vanille, mit ein wenig Zucker klein gestossen, kochen. Dazu thut man das Gelbe von 10 Eiern, die vorher klein gerührt wurden, und so viel Zucker, bis es süße genug ist, läßt es alsdenn kalt werden, thut es in die Form, und läßt es nach der ersten Regel frieren.

Gefrornes von Kirschen.

Ein Pfund gute Kirschen werden in einem Mörser gestos-

gestoßen, und mit einem Maaß guten Wein, mit Zucker, Caneel, Citronenschalen durchgekocht. Darauf giebt man es durch ein Haarsieb, läßt es dann wieder kochen, und wenn es schäumt, so giebt man noch durch ein Sieb, läßt es kalt werden, und nach der ersten Regel gefrieren. — Auf diese Art kann man auch Gefrornes von Pfirschen und Aprikosen machen.

Blanc Manger.

Man nimmt 1 Pfund süße Mandeln, 4 Loth Hausenblase, anderthalb Quart Milch, ½ Pfund Zucker, und ein klein Stückchen Zimmt. Die Mandeln werden abgebrüht, die Schalen abgezogen und mit frischem Wasser einigemal abgewaschen, die Hausenblase wird gut geklopft und dann mit 2 Theeköpfchen warmen Wasser abgelöset, die Milch abgekocht und eine Stunde in den Keller gesetzt. Die Mandeln werden mit etwas Milch fein gestoßen, und dann zu der übrigen Milch gethan, auch die aufgelößte Hausenblase und der Zucker, dieß zusammen wird durch ein weißes Haartuch in eine Schüssel oder Form gestrichen, man stellet es die Nacht über in Keller oder auf Eis, damit es recht gallert.

Blanc Manger mit Chocolade.

Man macht eine Blanc Manger fertig, und wenn sie durch gegeben ist, rührt man ½ Pfund geriebene und durchgesiebte Chocolade darunter.

Von Pasteten, Torten, Kuchen und andern Backwerk.

Pastete von Schinken, warm.

Man nimmt hierzu einen so wenig als möglich geräucherten Schinken, schneidet das Fett umher 2 Finger breit, so wie auch die Schwarte davon ab, legt darauf den Schinken 5 bis 6 Stunden in lauwarmes Wasser, und nachher 12 Stunden in Milch. Nun macht man eine gute Kalbfleischfarce, wovon man einen Theil unten in die Pastete, hierauf aber den Schinken legt, welchen man mit dem übrigen Theil der Farce bedeckt, und in einem Backofen 4 Stunden backen läßt, alsdenn gießt man eine gute Coulissauce und etwas Citronensüs darauf, so ist die Pastete zum Anrichten fertig.

Pastete von Krammetsvögeln oder Lerchen.

Die Krammetsvögel oder Lerchen werden ausgenommen, die Lebern kommen aber zwischen die rohe Kalbfleischfarce, man legt sie alsdenn in eine Marinade von Rothwein, Citronensüs und Chalotten, und setzt sie damit ohngefehr 2 Minuten aufs Feuer, füllt damit die Pastete an, und läßt sie 2 Stunden backen. Beym Anrichten giebt man noch eine gute Sauce von Coulis, hachirten Trüffeln und etwas Citronensüs in die Pastete.

Pastete von Feldhühnern mit Trüffeln.

Die Feldhühner werden in Rothwein, Schalotten

und

und Citronensaft einmarinirt und mit Speck durchgespickt, doch darf der Speck nicht zu sehen seyn; in dieser Marinade und starker Jüs setzt man sie aufs Feuer, und läßt sie geschwinde steif werden. Unten in die Pastete legt man ganze, auch in Scheiben geschnittene gute Trüffeln, über die Feldhühner Schinken und Speck, läßt sie nun 2 Stunden backen, und gießt beym Anrichten eine Trüffelnsauce hinein.

Eine ordinaire Torte von Aepfel- oder Pflaumen-Marmelade.

Dem Boden dazu giebt man die Form der Schüssel, worauf sie angerichtet werden soll, rollet sie gehörig aus und giebt eines kleinen Fingers dick recht steif eingekochte Marmelade darauf, legt einen ausgeschnittenen Boden darauf, macht entweder einen Rand darum oder bändert sie mit Bändern von Blätterteig, schneidet sie umher gut aus, läßt sie langsam im Ofen backen und glacirt sie dann sehr gut. Es kann hierzu Marmelade von Stachelbeeren oder Johannisbeeren genommen werden.

Eine Mandeltorte.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund süße und 12 Schock bittere Mandeln, schäle sie ab, lasse sie wieder trocken werden und stoße sie dann mit geschlagenem Eiweiß ganz fein wie Mehl. Dann thue man 1 Pfund feingeriebenen Zucker in ein irdenes Geschirr, die gestoßenen Mandeln, nebst 14 Eidottern dazu und rühre dieses $\frac{1}{2}$ Stunde, Das Weiße von diesen Eiern schlägt man zu einem

steifen

steifen Schnee, nimmt die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Caneel und sehr fein geschnittene überzogene Orangenschale, auch 4 bis 6 alte Zwieback, welche gestoßen und durchgesiebt worden, giebt zuletzt den Schnee und die Mandeln dazu, thut diese Masse in eine Tortenpfanne, welche mit Papier ausgelegt ist, und läßt sie langsam backen.

Eine Sandtorte.

Drey viertel Pfund gute, wohl ausgewaschene und geklärte Butter wird zu Schaum gerührt, 3 Eidotter nebst dem Weißen von 4 Eiern, welches aber nicht zu steif geschlagen, etwas gestoßenen Caneel und von einer Citrone die abgeriebene Schaale dazu gegeben. Dann giebt man $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl auf den Backtisch, thut obige Masse, nebst $1\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen oder geriebenen Zucker, welcher aber nicht durch ein Sieb, sondern durch einen Durchschlag, der nicht zu große Löcher hat, gegeben werden muß, dazu. Der Zucker muß nur gröblich fein seyn, weil die Torte sonst das Sandartige nicht erhält.

Von diesem macht man nun einen Teig, der nicht zu fest ist, rollt solchen gehörig aus, schneidet einen Boden von Papier, so groß, als der untere Boden der Torte seyn soll, dann den Teig, welcher $\frac{1}{2}$ Fingerdick aufgerollt werden muß, und legt ihn über dieses Papier auf ein Blech. Nun schneidet man wieder einen Boden von Papier, $\frac{1}{2}$ Fingerbreit kleiner, als den vorigen, legt darüber wieder einen Boden von Teig, und

so fort, bis man ohngefähr 8 bis 9 Boden hat, wovon einer immer ½ Fingerbreit kleiner als der andere ist. Diese Boden läßt man nun gelbbraun backen, nimmt dann ½ Pfund feingestoßenen und durchgesiebten Zucker, von 3 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen und von einer halben Citrone den Saft, giebt dieses in ein irdenes Geschirr, rührt es ½ Stunde, daß es weiß und eine feine Glace wird. Hiemit werden die Boden, so wie sie auf einander folgen, bestrichen und wieder auf einander gelegt, setzt sie wieder in den Ofen, doch nur so lange, bis die Glace getrocknet worden, denn Couleur darf sie nicht erhalten; belegt sie mit Quittenlack und Kirschen, so ist die Torte fertig.

Ein Wespennest.

Man macht einen guten Hefen- oder Gestteig, rollt solchen ½ Fingerdick aus, dann nimmt man ¼ Pfund süße Mandeln, welche gröblich gehackt werden, ¼ Pfund Corinthen, und ¼ Pfund Rosinen, diese werden gelesen, blanchirt und getrocknet. Beyde Sorten Rosinen werden mit den Mandeln und ¼ Pfund feingestoßenem Zucker vermischt, auf den Teig gestreuet und aufgerollet.

Nun wird eine Casserolle oder Form stark mit Butter bestrichen, mit geschnittenen Mandeln und Semmelkrumen nebst etwas Zucker bestreuet, der Teig schlangenförmig darin herumgelegt, an einen warmen Ort gesetzt, daß er aufgeht, und nachher langsam in einem Ofen gebacken, bis er gahr ist.

Torte von Melonen.

Den Melonen schält man die harte Schaale ab, und schneidet inwendig das rechte Weiche heraus, dann schneidet man sie in Stücke, wie man will, und mit fein gestoßenem Zucker und gestoßenem Zimmet einige Stunden eingebeitzt läßt man sie darinnen liegen, dann macht man eine Torte davon, wie gehörig, und richtet es mit Zucker und Orangewasser an.

Casserolltorte von Kirschen, Stachelbeeren oder Aepfeln.

Man schneidet von 6 Franzbroden die Rinde ab, weicht sie in Rohm, daß sie so weich werden, daß man sie zerreiben kann, nimmt ferner ein Pfund Butter, reibt sie mit funfzehn Eiern ab, wovon die eine Hälfte ganz, die andere nur die Eidotter genommen werden. Auch wird ein Viertelpfund süße Mandeln genommen, solche werden abgeschält und klein gestoßen. Die Mandeln, das Weißbrod, Zucker nach Proportion, und in Zucker eingelegte oder frische Kirschen, so viel man will, müssen gut durcheinander gemengt werden; alsdenn bestreicht man eine Casserolle mit Butter, legt einen Bogen weiß Papier hinein, thut den Kuchen ins ausgeschmierte Casseroll und läßt ihn zwey Stunden backen.

Citronentorte.

Man nimmt so viel Eier als Citronen; die Eier werden erstlich klein geschlagen, von einer Citrone wird die

die Schaale mit Zucker abgerieben, und zwar so viel Zucker, daß es süß genug wird, dieses wird auf dem Feuer abgerührt und abgekühlt. Dann macht man Butterteig in eine Form und thut ein wenig von den Citronen hinein und läßt sie gahr backen, hierauf nimmt man sie vom Feuer, macht das Uebrige von dem Citronen-Craim hinein und legt dann den heißen Deckel von der Tortenpfaune darauf, oder auch eine glühende Schaufel.

Ein Napfkuchen.

Man nimmt ein Pfund Butter, sechzehn Eier, (von vieren wird das Weiße zurück gethan) anderthalb Pfund Mehl, ein Quentchen Muscatenblumen, zwölf Eßlöffel Gest, zwölf Loth Zucker, worauf die Schaale von einer Citrone abgerieben, ein viertel Pfund Mandeln werden länglich fein geschnitten, die Hälfte wird zur Masse gethan, mit der andern die Form ausgestreut, welche vorhero mit Butter gut ausgestrichen worden. Nachdem die Butter zu Salbe gerührt, schlägt man die Eier nach und nach hinzu, mischt den Zucker und Mehl unter einander, und streut es Löffelweis auch hinein, so wird es eine Stunde gerührt, und dann in der Napfkuchenform gebacken. Dieser Kuchen muß langsam gehen.

Ein Kuchen von sauerm Rohm.

In zwey Biergläser voll sauren dicken Rohm nimmt man 7 Eier, 3 mit dem Weißen, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, den Saft von einer Citrone, Cardemom,

Caneel, geschmolzene Butter unten in die Schüssel geschmiert und ein wenig geriebenes Brod wird oben auf gethan, wenn man es im Ofen backen will. Wenn man will, kann man auch zur Genüge Zucker darunter reiben.

Eierkuchen.

Man nimmt zu 12 Eiern 12 Löffel voll Rohm. Dieses wird gut durch einander geschlagen. Dann thut man in eine Tortenpfanne ein wenig Butter, und das Angerührte darauf und unten und oben Feuer. Es wird oft umgeschüttelt, aber nicht umgekehrt. Wenn er gahr ist, streut man gestoßene bittere Mandelblätchen und Zucker darauf.

Aufgelaufener Kuchen.

Man macht von anderthalb Pfund Mehl, 5 Eiern mit etwas Rosenwasser und Salz einen Teig, rührt es durch und rollt ihn aus, doch so, daß es an den Fingern klebt, macht in einer weiten Casserolle abgeklärte Butter und Schweineschmalz heiß, und läßt sie wieder ein wenig kalt werden; dann schneidet man einige Stücke von dem Teig ab, deckt den übrigen zu, daß er nicht spröde wird, rollt diese Stücke länglicht aus, dreht sie ein wenig, legt sie in die abgeklärte Butter, und läßt sie unter beständigem Schütteln auf dem Feuer gelbbraun werden.

Kirschkuchen.

Man legt für 2 gl. Semmel in Milch, rührt dann ½ Pfund

Pfund Butter mit dem Gelben von 8 Eiern zu Schaum, und giebt Zucker, Caneel und Citronenschale dazu. Das Brod wird nun ausgedrückt, das Weiße von Eiern zu Schnee geschlagen und das erstere alles dazu gerührt. Dies thut man hierauf in eine Reife, legt die Kirschen darauf, bestreut sie mit Zucker, Caneel und Weißbrod und läßt es gahr backen.

Johannisbeer- Erdbeer- Stachelbeer- Weintrauben- und Aprikosen-Kuchen

werden auf gleiche Weise wie der Kirschkuchen gebacken.

Chokoladekuchen.

Man koche 2 Maaß Milch mit 4 geklopften Eiern auf, und thue Citronensaft darein, daß es zusammenlaufe; nun thue man es in ein Sieb, daß es ablaufe, und stoße den Käse alsdenn im Mörser. Darauf rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit dem Gelben von 10 Eiern zu Schaum, rühre dazu den Käse, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade, Zucker, Citronenschalen, Caneel und das Weiße von den Eiern, das vorher zum Schnee geschlagen wurde, und lasse es in einem Reife langsam gahr backen.

Holländischen Kuchen zu backen.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, 2 Löffel voll Gest, ein wenig Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Caneel, rührt es mit Milch an, und setzt es an einen warmen Ort, daß es aufgehe. Darauf wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter abgeklärt, und mit 8 Eidottern zum Schaum gerührt.

Ist der Teig aufgegangen, so wird der Schaum mit Corinthen und Rosinen dazu gerührt. Nun nimmt man eine Schneckenform, beschmiert sie mit Butter, bestreut sie ferner mit geriebenem Weißbrod, thut den Teig darein, läßt ihn erst ganz voll gehen, und darauf gahr backen.

Kleine Pasteten von Austern.

Wenn man die Bärte von den Austern gemacht hat, so giebt man ein wenig weiß Conlis und Citronensaft darauf, und läßt sie einmal aufkochen. Von einigen rohen Austern und Kälberbrissel macht man eine feine Farce. Alsdenn legt man kleine Pastetenformen mit Butterteig aus, giebt in jede ein wenig Farce, legt drey bis vier Austern darauf, deckt sie mit Teig zu und bäckt sie ab. Die zurückgebliebene Sauce von den Austern legirt man mit 2 Eidottern und giebt sie in die Pastete.

Kleine Pasteten von Krebsen.

Von einem Schocke abgekochten Krebsen bricht man die Schwänze und das Fleisch der Scheeren, von den Schalen macht man eine Krebscoullis, und von einigen Schwänzen und Scheeren eine feine Farce, wozu man ein wenig Krebsbutter und abgekochten Fisch nimmt. Man macht von dieser Farce und dem Krebsfleische kleine Pasteten und giebt beym Anrichten die Krebscoullis hinein;

Feiner Teig zu Torten.

Man nimmt ¾ Pfund Mehl, meistens so viel Zucker als Mehl, und zu einer Torte nimmt man ½ Pfund Butter und von einer Citrone den Saft und die Schale fein gerieben, es muß auch feines Mehl seyn, und feiner Zucker, wenn man es haben kann, dann mit lauter Gelben vom Ei zum Teig gemacht, so weich und steif als ein ordentlicher Tortenteig, aber es wird so nicht übergeschlagen, dann ausgerollt und den Deckel besonders gar gebacken auf einem Bogen reinen Papier oder Teller, welcher vorher mit Butter beschmiert wird, dann den Deckel so groß gemacht, als der Boden ist, es ist am besten, wenn man den Teig mit einem Backrad schneidet, und legt es dann auf einen Teller oder ein Papier wie man will, der wird besonders gebacken im Backofen oder in der Tortenpfanne, dann kann man hinein thun, was man will.

Teig zu Confect.

Man mengt ¼ Pfund abgebrühte und fein gestossene Mandeln eben, so viel Mehl und Zucker, ⅛ Pfund Butter und die abgeriebene Schale von einer Citrone wohl untereinander, macht aus selbigem einen dünnen Teig, bäckt ihn auf eben erwähnte Art und füllt ihn sodann mit eingemachten Früchten.

Teig von Butter mit Rohm.

Man nimmt 2 Pfund Mehl auf das Backbret, behält ein wenig zum Ausrollen davon zurück, thut anderthalb

halb Pfund ausgewaschene Butter in kleinen Stücken darein, rührt 3 Eier in ½ Nößel süßen Rohm, rühret es zu dem Mehl und zu der Butter und arbeitet es zu einem Teig, dann läßt man ihn eine Stunde liegen, daß er steif wird, und bäckt ihn sodann zu Torten aus, aber ja nicht braun, sondern weiß oder gelblicht.

Butter abzuklären zu allerhand Gebackenen.

Man nimmt so viel Butter als man glaubt nöthig zu haben, und läßt sie eine gute Zeit in einem irdenen Topf kochen, aber ja nicht zu stark, damit sie nicht zu braun wird, denn sonst verliert sie ihre Kraft, man muß sie auch während dem Kochen nicht schäumen, sondern, wenn man sieht, daß sie klar ist, so muß man sie vom Feuer setzen und läßt sie stehen, daß das Salz darin sinkt, nimmt mit einem Schaumlöffel das oberste Unreine ab, und gießt die klare Butter durch ein Haarsieb in eine Casserolle, die aber ja trocken seyn muß, das Unterste bleibt zurück. Wenn man backen will, wirft man ein wenig von dem Teig in die Butter, bleibt solches auf dem Grunde liegen, so ist die Butter noch nicht heiß genug, hebt es sich aber in die Höhe, so ist sie gut, und man fährt fort mit Backen; man thut auch sehr wohl, wenn man zu einigem Gebackenen, als Hirschhorn, Schneeballen oder Strauben und dergleichen, halb geklärte Butter und halb Schweineschmalz nimmt.

Pfannkuchen zu machen.

Schlaget 6 oder 8 Eier wohl zusammen, lasset aber von der Hälfte derselben das Weiße weg, und rühret

ret sie unter eine Meßkanne Milch. Menget euer Mehl zuförderst mit ein wenig von der Milch, und gießet sodann den Rest nach und nach hinzu. Thut 2 Eßlöffel voll gestoßenen Ingbers, ein Glas Branntewein und ein wenig Salz darunter, und rühret alles wohl untereinander. Thut ein Stück Butter in eure Pfanne, und alsdenn gießet einen Kochlöffel voll Mehlteig dazu. Dadurch wird ein Pfannkuchen entstehen, wenn ihr die Pfanne umdrehet, damit sich der Teig über und über darauf ausbreiten könne. Schüttelt die Pfanne, und wenn ihr glaubet, daß die eine Seite gut sey, so wendet den Pfannkuchen um. Wenn hernach beyde Seiten gut sind, so setzet ihn in einer Schüssel vor das Feuer. Mit den andern verfahret auf gleiche Art. Ehe ihr sie aus der Pfanne nehmet, richtet sie ein wenig in die Höhe, damit sie abträufeln und ganz frey von Fette werden. Wenn ihr sie zur Tafel schicket, so streuet ein wenig Zucker darüber.

Kleine Pfannkuchen in der Eile zu machen.

Thut ein Stück Butter in eine Casserolle und lasset sie heiß werden. Nehmet $\frac{1}{2}$ Nößel gutes Doppelbier und rühret es binnen einem Stündchen nach und nach in die Casserolle. Thut einige Corinthen oder klein gewiegte gebackene Aepfel dazu, arbeitet es rasch zusammen, und tröpfelt einen großen Löffel voll auf einmal in die Pfanne rings umher. Sorget jedoch dafür, daß eure Pfannkuchen nicht aneinander kleben. Wendet sie mit einem Eierspatel um, und wenn sie hübsch braun geworden sind, so leget sie in eine Schüssel, streuet

Etwas Zucker darüber, und schicket sie heiß auf die Tafel.

Kleine Erdbeer-Pfannkuchen.

Machet mit Mehl, einem Löffel voll Provencer- oder andern süßen Oel, einem Löffel voll weißen Wein, ein wenig geraspelter Limonienschale, und dem Weißen von 2 oder 3 Eiern einen Pfannkuchenteig, und machet ihn hübsch locker, so daß ihr ihn mit einem Löffel abtropfen lassen könnet. Mischet einige große Erdbeeren dazu und lasset einige andere mit einem Löffel auf die heißen Pfannkuchen tropfen. Wenn nun diese eine hübsche Farbe bekommen, so nehmet sie heraus und seihet sie auf einem Siebe ab. Habt ihr dieses gethan, so streuet alsdenn etwas Zucker darüber, oder glaciret sie, und schicket sie zur Tafel.

Brod zu vermehren und zu verbessern.

Ein sehr zuträgliches Mittel, das Brod zu vermehren, ist die Absonderung des Mehls von den Kleyen. Man setzt nemlich die vom Mehl, das man zum Theil anrühren will, abgesonderte Kleyen in einem großen Kessel aufs Feuer. Man thut zu diesen Kleyen die Hälfte mehr Wasser, als nöthig ist, um sie anzurühren, und läßt sie gut damit kochen. Die Theilchen, welche sich in den Kleyen befinden, werden dadurch aufgelöset und geben eine Art Kleister oder dünnen Brey, den man in ein Haarsieb thut, und hernach mit dem Brodteige vermischt. Aus verschiedenen Versuchen hat man befunden, daß das Brod dadurch um den fünften Theil,

und zwar ohne merklichen Verlust an den Kleyen vermehrt wird. Man thut die Kleyen in den Backofen, nachdem das Brod herausgenommen worden, und trocknet sie, worauf sie dem Vieh zur Nahrung gegeben werden können. Durch diese Methode bekommt man eben so viel Brod, als wenn man die Kleyen darunter läßt, das Brod wird besser und feiner, und man gewinnt die Kleyen, welche, indem sie dem Vieh zur Nahrung dienen, die Kosten des Holzes hinlänglich vergüten. — Das Gelbe von Eiern ins Anrührwasser gemischt, befördert beym Backen die Gährung. Man kann auch das Eigelb in den Sauerteig mischen, und so mit dem Teige verarbeiten, alsdenn ist der Erfolg noch besser.

Brod auf eine neue Art zu machen.

Man zerschneidet einen Kürbis, läßt ihn aufkochen, und seihet ihn durch, als wollte man Brey daraus zurichten. Hierauf mischt man ihn mit einer gleichen Quantität Teig, welcher ausnehmend darnach aufgeht, und bäckt diese Masse, wie gewöhnlich. Der Vorzug dieses Brodes besteht unter andern darin mit, daß es wohlschmeckender ist, länger frisch bleibt, und zu gleicher Zeit sättiget und erfrischet.

Verbesserung des Hausbackenen Brodes.

In einer Gegend von Frankreich, die starke Viehzucht hat, herrscht von langen Zeiten her die Gewohnheit, das Brod, statt mit Sauerteig und Wasser, mit Buttermilch einzuteigen, und das Brod dieser Gegend ist als das beste berühmt. Die Masse des Brodes wird

dadurch

dadurch vermehrt und verbessert, es ist davon nach 8 Tagen noch so frisch, als mit Wasser eingeteigtes Brod kaum nach 48 Stunden noch zu seyn pflegt.

Anweisung zum Einkauf auf dem Markte.

Hähne und Hühner auszuwählen.

Wenn sie alt sind, werden die Steiße offen seyn, sind sie jung, so werdet ihr sie verschlossen und hart finden. Die Spohren eines jungen Hahnes sind kurz, es muß aber hierbey Acht gegeben werden, ob die Spohren nicht etwa geschnitten oder geschabt seyn, um die Käufer zu betrügen, welches ein gar gewöhnlicher Kunstgriff ist. Wenn der Hahn alt ist, so werden die Augen gesenkt und die Füße dürre seyn. Die Hühner, welche voller Eier sind, sind immer die besten; besonders wenn sie eben anfangen wollen, zu legen. Der Kamm eines guten Kapauns ist sehr blaß, und die Brust sichtbarlich fett; er hat einen großen Rumpf, und einen dicken Bauch.

Gänse auszuwählen.

Der Schnabel und die Füße einer jungen Gans sind gelb, und nur sehr wenig Haare daran zu finden, wenn sie aber alt ist, so wird beydes roth aussehen. Die Füße werden biegsam, wenn sie jung, aber steif und trocken seyn, wenn sie alt ist. Junge Gänse werden vom May oder Junius an zum Speisen taugen,

lassen

lassen sich aber nie eher gut essen, als wenn sie wenigstens ein Vierteljahr alt sind. Eine Stoppelgans wird zum Braten nicht eher taugen, als bis sie 5 bis 6 Monate alt ist. Junge Gänse müssen gebrüht werden, ehe man sie rupft, aber Stoppelgänse muß man trocken rupfen.

Enten auszuwählen.

Die Schenkel einer frisch geschossenen wilden Ente sind biegsam, und wenn sie fett ist, so wird der Bauch hart und dick seyn, dagegen sind die Füsse einer alten Ente dürr und steif. Die Füße einer zahmen Ente fallen ins Dunkelgelbe und sind dick, bey einer wilden Ente aber sind sie kleiner, als bey einer zahmen und von röthlicher Farbe. Junge Enten müssen gebrüht werden, ehe man sie rupft; alte Enten hingegen werden trocken gerupft.

Rebhühner auszuwählen.

Die Schenkel der Rebhühner werden gelblich und der Schnabel dunkelfarbig seyn, wenn dieses Wildpret jung ist. Ist es frisch, so wird der Steis derb seyn, er wird aber grünlich aussehen, und die Haut wird sich, so bald sie mit dem Finger gerieben wird, schälen, wenn es alt ist. Desgleichen wird der Schnabel weiß, und die Schenkel werden blau seyn, wenn diese Thiere alt sind.

Tauben auszuwählen.

Tauben, wenn sie jung sind, werden am Steisse voll

voll und fett, und an den Füßen biegsam seyn; sind aber die Zehen steif, der Steis welk, offen und grün, so ist es ein sicheres Zeichen, daß sie nicht mehr frisch sind, und sind sie alt, so werden die Schenkel groß und roth seyn. Die zahme Taube wird insgemein der wilden vorgezogen, und muß im Leibe groß, fett und weich seyn, die wilde Taube hingegen ist nicht so fett. Holztauben sind viel größer, als zahme oder andere wilde Tauben, gleichen aber den zahmen in allen Stücken. Eben diese Regeln werden auch bey der Auswahl anderer kleiner Vögel, als Wasser-Hühnern, Krammetsvögeln, Lerchen u. d. gl. zu gebrauchen seyn.

Einen Haasen auszuwählen.

Wenn die Pfoten stumpf und uneben, die Ohren trocken und hart sind, und der Schluß oder Steis weich und groß ist, so sind dieß Zeichen, daß der Haase alt ist; sind aber die Pfoten weich und scharf, lassen sich die Ohren leicht ziehen, und ist der Ritz in der Lippe nicht weit geöfnet, so könnt ihr glauben, daß er jung ist. Der Leib wird steif, und das Fleisch blaß seyn, wenn er frisch geschossen ist; fällt aber das Fleisch ins Schwärzliche, und ist der Leib biegsam, so erhellet hieraus zur Genüge, daß er nicht mehr frisch ist. Unterdessen werden Hasen darum nicht immer für schlechter geachtet, weil sie schon zu riechen anfangen. Der hauptsächlichste Unterschied zwischen einem alten und jungen Hasen ist, daß der junge nah am Fuß auf seinen Vorderbeinen einen Knorren hat, welcher sich bey einem alten nicht findet. Ein Hase kann, bevor er zugerich-

tet

tet wird, so lange aufbehalten werden, als das Fleisch davon süß bleibt, aber nicht länger: denn keine Nahrung, die sich im Stande der Fäulniß befindet, kann gesund seyn.

Rindfleisch auszuwählen.

Wenn das Fleisch vom Ochsen jung ist, so wird es ein schönes, glattes, offnes Korn, eine angenehme rothe Fleischfarbe haben, und sich weich anfühlen, das Fett aber eher weiß, als gelb aussehen; denn das Fleisch taugt selten viel, wenn das Fett gelb gefärbt ist; und es ist um so schlechter, je dunkelfarbiger das Fett ist. Auch das Unschlitt davon muß völlig weiß seyn. Um das Fleisch von geschnittenen Ochsen richtig zu unterscheiden, nehme man folgende Regeln in Acht: Das Korn vom Kuhfleisch ist dichter und das Fett weißer, als das vom Mast-Ochsen; das Magere hingegen hat keine so glänzende Röthe. Das Korn vom Bull-Ochsen ist noch dichter, das Fleisch hart und häutig, das magere fällt ins dunkelrothe, und giebt einen starken und ranzigen Geruch von sich; Fleisch von Mast-Ochsen hingegen ist das Widerspiel von dem allen.

Hammel- oder Schöpsenfleisch auszuwählen.

Drücket das Fleisch zwischen euern Fingern und dem Daumen zusammen, so wird es sich, wenn es jung ist, weich anfühlen, ist es aber alt, so wird es sich hart anfühlen, runzlich seyn, und das Fett wird faserig und dürftig erscheinen. Das Fleisch vom Mutterschaaf ist bläßer, als das vom Schöps oder Hammel,

und

und das Korn dichter. Das Korn vom Widder oder Schaaf-Bock ist ebenfalls dichter, das Fleisch dunkelroth und das Fett schwammig.

Lammfleisch auszuwählen.

Gut ist das Lamm, dem die Augen voll und glänzend im Kopfe sitzen, sind sie aber eingesunken, und runzlich, so ist dieß ein Zeichen, daß es nichts tauge. Eine andre Art, es zu beurtheilen, ist: wenn die Niere an der Brust des Vorderviertels eine schöne blaue Farbe hat, so ist es frisch; ist es aber grün oder gelb, so ist es ohnstreitig verdorben. Fühlt sich die Keule, wenn ihr sie mit den Fingern berühret, biegsam an, so könnet ihr schließen, daß es nicht gut sey.

Kalbfleisch auszuwählen.

Das Rücken- oder Lendenstück von einem Kuh-Kalbe wird gemeiniglich dem von einem Ochsen-Kalbe vorgezogen. Die Augen werden dick aussehen, wenn der Kopf frisch ist; sie werden aber eingesunken und runzlich seyn, wenn er es nicht mehr ist. Wenn die Ader in der Schulter nicht eine schöne Röthe hat, so ist das Fleisch nicht mehr frisch, und findet ihr den geringsten grünen oder gelben Flecken daran, so könnet ihr schließen, daß es sehr schlecht sey. Hals und Brust werden, wenn sie gut sind, weiß und trocken seyn, sind sie aber dürftig, und sehen am obern Ende grün oder gelb aus; so gebet euch nicht damit ab. Die Niere im Rücken-Stücke fängt am leichtesten an in Fäulniß zu gehen und zu riechen, und wenn sie schon verdorben ist, so wird

sie weich und schleimig seyn. Ist der Schenkel weiß und derb, so könnet ihr schließen, daß er gut sey; ist aber das Fleisch weich, so seid versichert, daß es verdorben ist.

Schweinefleisch auszuwählen.

Das Magre vom jungen Schweinefleische wird, wenn ihr es mit dem Finger oder Daumen kneipet, reißen, und die Haut sich kerben; ist aber die Haut oder Schwarte dick, rauh, und nimmt vom Finger nicht leicht einen Eindruck an, so ist das Thier alt. Wenn es frisch ist, so wird das Fleisch kühl und glatt seyn, ist es aber dürftig, so taugt es nichts; und in diesem Falle ist die Keule immer das schlechteste. Was man finniges Schweinefleisch nennt, ist sehr ungesund zu essen, es läßt sich aber dieses leicht daran erkennen, daß das Fett voll kleiner Körner ist, welche sich bey gutem Schweinefleisch nie finden.

Geräuchertes Schweinefleisch auszuwählen.

An gut geräuchertem Schweinefleische wird sich das Fett derb anfühlen lassen, und ein röthliches Ansehn haben; das Magre aber wird gut gefärbt seyn, und dicht am Knochen anliegen. Finden sich hingegen an dem magern die geringsten gelben Streife, so ist es entweder schon schimmlich, oder wird es doch bald werden. Wenn geräuchertes Schweinefleisch jung ist, so ist die Schwarte dünn; aber desto dicker, je älter es ist.

Schinken auszuwählen.

Fahret mit einem Messer dem Schinken unter den Knochen, und riechet euer Messer dann an: ist der Schinken gut, so wird es einen angenehmen Geruch haben. Kaufet ihn aber nicht, weil er ohnfehlbar schlecht ist, wenn ihr das Messer schmierig, und mit einem widerlichen Geruch heraus ziehet. Schinken von der kleinern Art beweisen sich gemeiniglich als die besten.

Eier auszuwählen.

Nehmet das gröβre Ende vom Ei an die Zunge. Wenn die Zunge es warm findet, so ist es frisch; findet sie es aber kalt, so ist es nicht mehr frisch, und je gröβer die Wärme oder Kälte in dem Ei zu spüren ist, desto sicherer könnet ihr von seiner Güte oder Verdorbenheit urtheilen.

Eine andere Art ist, daß ihr es gegen die Sonne oder gegen ein Licht haltet, und wenn der Dotter rund, das Weiße aber hell und durchsichtig erscheint, so ist es ein Zeichen von seiner Güte; ist aber der Dotter gebrochen, und das Weiße wolkigt oder dick, so taugt das Ei nichts. Manche Leute thun ein Ei, um seine Güte zu untersuchen, in ein Gefäß voll kalten Wassers. In diesem Falle wird das Ei um so geschwinder zu Boden sinken, je frischer es ist; wenn es aber ein Windei, oder verdorben ist, so wird es auf dem Wasser schwimmen.

Die beste Art, Eier zu erhalten, ist, daß man

sie in Mehl oder Kleien verwahrt; obwohl manche sie auch in Holz-Asche, mit den dünnern Enden unterwärts legen. Wenn ihr genöthigt seyd, sie auf eine lange Zeit aufzuheben, so ist der beste Weg, daß ihr sie im Salze begrabet, wo sie sich fast in jedem Klima halten werden; je zeitiger aber ein Ei verbraucht wird, desto besser ist es.

Butter auszuwählen.

Der Ankauf dieses Artikels erfordert große Vorsicht, wenn man nicht betrogen werden soll. Trauet dem Verkäufer nicht, wenn er euch die Butter zu kosten giebt, denn er kann häufig einem Stücke Butter einen reinen Geschmack geben, und euch dennoch ein Stück von geringerer Güte verkaufen. Wenn ihr gesalzene Butter kaufet, so stecket ein Messer hinein, und haltet es euch vor die Nase, der Geruch wird euch da viel sicherer leiten, als der Geschmack. Befindet sich die Butter in einem Fasse, so lasset das Faß nicht aufschlagen, sondern stoßet euer Messer zwischen den Faßdauben hinein mitten in die Butter; denn mittelst der künstlichen Art, die Butter einzulegen, und der Geschicklichkeit der Versender, wird der mittlere Theil des Fasses häufig von andrer Art befunden, als die Butter, die oben aufliegt.

Käse auszuwählen.

Bey dem Einkaufe dieses Artikels müsset ihr vorzüglich Acht auf die Rinde haben. Wenn der Käse alt ist, und ein rauches und zerlumptes Kleid hat, oder oben trocken ist, so könnet ihr erwarten, daß ihr nur

kleine Würmer oder Milben darinnen finden werdet. Ist er aber feucht, schwammig, oder voller Löcher, so ist er wahrscheinlich auch voller Maden. Wo ihr verdorbene Stellen an der Außenseite findet, da gebet auf den Grund Achtung; denn wenn auch das Loch im Rocke nur klein ist; so kann doch der Körper unter dem Rocke schon beträchtliche Verwüstungen erlitten haben.

Forellen auszuwählen.

Die beste Sorte von diesem schönen und vortreflichen Fisch aus süssen Wassern ist roth und gelb. Die Weiblein, die am meisten geschätzt werden, zeichnen sich dadurch aus, daß sie einen kleinern Kopf, und einen mehr hängenden Leib haben, als die Männlein. In der letzten Hälfte des Junius sind sie am vollkommensten, und ob sie frisch sind, könnet ihr sehen, wenn ihr Fleisch schön roth, und vorzüglich bey den Ohren ist. Die Schuppen müssen glänzen, und der Fisch sehr steif seyn.

Heringe auszuwählen.

Eingesalzene Heringe sind gut, wenn sie fett, fleischig, und weiß sind; und Heringe von rothem Fleische, wenn sie gut sind, werden groß, derb und trocken seyn. Letztere müssen voller Roggen oder Milch, und von außen schön gelb seyn. Die Heringe, deren Haut oder Schuppen am Buckel runzlich sind, werden immer denen vorzuziehen seyn, welche sehr breite Schuppen haben. Der Unterschied zwischen beyden fällt zur Genüge in die Augen.

Wild-

Wildpret auszuwählen.

Nach dem Fett am Wildpret müsset ihr euch in der Auswahl desselben durchgängig richten. Ist das Fett dick, glänzend und klar, der Steis glatt und dicht, so ist es jung; ihr könnet aber versichert seyn, daß es alt ist, wenn der Steis weich und zäh ist. Die Schenkel und Schultern sind die Stellen, wo das Wildpret am ersten zu verderben pflegt; wollet ihr also von seiner Güte urtheilen, so stechet mit einem Messer in diese Theile, und dann wird euch der süße oder ranzige Geschmack bald sagen, ob es noch frisch sey oder nicht. Daß es schon verdorben sey, könnet ihr sicher glauben, wenn es grünlich aussieht, oder gar ein schwärzliches Ansehn zu bekommen anfängt. Wildpret wird freilich zum öftern, wie Haasen, hingehängt, bis es einen ranzigen Geruch bekömmt, und es hat alsdenn das an sich, was die Franzosen den Haut Gout nennen; aber es schmeckt in diesem Zustande nicht allen Leuten, und kann auch nicht gesund seyn.

Bereitung Herzstärkender Wasser.

Piemonteser Wasser.

Stoßet in einem Mörser ein Pfund englische oder sogenannte neue Würze, und thut sie zu 8 Kannen Branntewein und eben so viel Wasser. Lasset es die Nacht über stehen, und dann ziehet es aus einem destillirten Geräth ab, welches mit einer Schlangenröhre versehen ist.

Schwarz Kirschwasser.

Stoßet 6 Pfund schwarze Kirschen, und thut dazu die Spitzen von Rosmarin, Garten-Majoran, Frauenmünz, Angelica, Melissen und Ringelblumen, von jedem eine Hand voll; getrocknete Veilchen eine Unze, Aniskörner und süße Fenchelkörner, von jedem ein Loth. Stoßet die Körner tüchtig, und hacket die Kräuter klein. Menget alles zusammen, und destillieret es in einem gut abzukühlenden Destillirgeräth.

Muskatennußwasser.

Thut ein Pfund Muskatennüsse, in einem Mörser gestoßen, zu 8 Meßkannen Branntewein und eben so viel Wasser. Lasset es die Nacht über stehen und ziehet es in einem gut erwärmten Destillirgeräthe ab.

Wasser wider die Mutterbeschwerung.

Nehmet Saamen von wildem Pastinak, Betonien, und Liebstöckelwurzel, von jedem 2 Unzen; Gartenpäonienkrautwurzel, 4 Unzen; Eichenmistel, 3 Unzen; Myrrhen ½ Loth, und Bibergeil 1 Loth. Stoßet dieses alles zusammen, und thut ¼ Pfund getrocknete Kelleresel oder Asselwürmer dazu. Gießet 3 Maaß Beyfußwasser, und 2 Maaß Branntewein darauf. Lasset es in einem dicht vermachten Gefäß 8 Tage stehen, und destilliret es sodann in einem verklebten, leicht abzukühlenden Destillirgeräth. Ihr könnet fünftehalb Meßkannen Wasser abziehen, und es nach eurem Geschmacke versüßen. Mischet alles zusammen und füllet es auf Flaschen.

Rosenwasser.

Rosen zu dieser Absicht müssen an einem schönen Tage in der vollen Blüthe abgeschnitten werden. Pflücket die Blätter ab, und zu einer Metze voll thut ein Maaß Wasser. Alsdenn thut sie in ein leicht abzukühlendes Destillirgeräth, machet ein gelindes Feuer darunter, und je langsamer ihr es destilliret, desto besser wird es gerathen. Füllet es darauf in Flaschen, und nach 2 bis 3 Tagen könnet ihr es mit Kork verstopfen.

Von der Milchkammer-Wirthschaft.

Käse zu machen.

Die Güte des Käses ist verschieden, je nachdem er gut oder schlecht gemacht wird. Man kann Käse von frischer oder abgerahmter Milch, von dem Quark, der sich von stehender Milch selbst absondert, oder auch von demjenigen Quark machen, welcher durch Beymischung von Laab in der Geschwindigkeit bereitet wird. Machet ihr Käse, so bald sich die Milch gesetzt hat, so seihet die Molken sorgfältig vom Quark ab. Brechet den Quark tüchtig mit den Händen, und wenn er recht gleich gebrochen ist, so bringet ihn allmählig in die Käse-Form, indem ihr ihn immer, so wie ihr ihn hinein thut, sorgfältig brechet. Die Form muß einen oder mehrere Zoll hoch über den obern Rand angefüllet werden, damit sich die Molken, wenn sie ausgepreßt werden, nicht unter den Rand hineinziehen; denn in diesem Falle würde der Käse verderben. Ehe aber der

Quark hineingethan wird, muß unter die Form ein Käse- oder Seihetuch gelegt werden, und dieses muß so groß seyn, daß, wenn die Form mit dem Quark aufgefüllt ist, die Enden von dem Tuche wieder um den Oberrand der Form herauskommen. Wenn dieses geschehen ist, so muß es in die Presse gethan, und darinnen 2 Stunden gelassen, sodann umgewandt, ein reines Tuch darunter gethan, und, wie vorhin, abermals umgewandt werden. Darauf muß es von neuem gepreßt werden, und 6 bis 8 Stunden in der Presse bleiben, worauf es nochmals umgekehrt, und auf allen Seiten mit Salz gerieben werden muß. Dann muß es wiederum noch 12 bis 14 Stunden lang gepreßt, und, wenn hier oder dort eine Spitze hervorragt, diese abgeschält werden. Alsdenn muß es auf ein trocknes Bret gesetzt, und alle Tage ordentlich umgewandt werden.

Die beste Methode, Käse-Laab zu bereiten, ist folgende: nehmet den Magen eines Kalbes, und sehet zu, daß es ein völlig frischer Magen sey; denn wenn er im mindesten fleckigt und mithin schadhaft wäre, so könnte der Käse, den ihr damit machtet, nimmermehr gut gerathen. Nehmet 1½ bis 2 Meßkannen weiches, sauberes und süßes Wasser, thut ein wenig Salz, einige wilde Rosen, Rosenblätter, Zimmet, Muskatenblüthen, Würznelken, und fast jede Sorten von Gewürz oder wohlriechendem Kraute hinein, die ihr haben könnet. Siedet dieses zusammen in 2 Maaß Wasser bey gelindem Feuer, bis es auf anderthalbe Meßkannen eingesotten

sotten ist, und sehet zu, daß es nicht raucheriat werde. Seihet das Wasser hernach sauber von den Gewürzen u. s. w. ab, und wenn es so lange gestanden hat, daß es nicht wärmer mehr ist, als Milch, wie sie von der Kuh kömmt, so gießet es auf den Kalbs-Magen. Alsdenn könnet ihr eine Limonie scheibenweis hinein schneiden, und es einen, oder ein paar Tage stehen lassen, worauf es abermals abgeseiht, und sodann in eine Flasche gefüllt werden muß. Verstopfet die Flasche tüchtig mit Kork, so wird sich euer Laab ein ganzes Jahr halten. Es wird riechen, wie wohlriechende Wasser, und eine kleine Quantität davon wird hinreichend seyn, die Milch zu verwandeln, und dem Käse einen lieblichen Geschmack zu geben.

Rahm-Käse zu machen.

Gießet 12 Maaß frische Milch und 1 Maaß Rahm zusammen mit so viel Laab, als gerade hinreicht, sie zu verwandeln, und lasset Milch und Rahm so eben warm werden. Wenn es gestanden hat, bis es zu Quark geworden ist, so leget ein Tuch in die Form, welches so groß seyn muß, als es die Größe des Käses in der Form erfordert. Schneidet den Quark mit einem Abrahm-Gefäß aus, und thut ihn in die Käse-Form, bis sie voll ist. Darauf decket das Käsetuch darüber, und so wie sich der Quark setzt, thut mehr davon hinein, bis es so viel wird, daß daraus ein Käse werden kann. Wenn hernach die Molken abgeseiht sind, so schüttet den Käse in ein trocken Tuch, und leget sodann ein Pfund Gewicht darauf. Vor Nachts schüttet es in

ein ander Tuch aus, und am folgenden Morgen salzet es ein wenig. Mittlerweile müsset ihr ein Bette von Nesseln oder von Aeschen-Blättern fertig gemacht haben, um ihn darauf zu legen. Mit eben dem Bette decket den Käse zu, wendet ihn ohngefähr 10 Tage lang, des Tages zweymal, um, und nun kann er zur Tafel geschickt werden.

Ringelblumen-Käse zu machen.

Stoßet in einem Mörser einige der frischesten und schönsten Ringelblumenblätter, die ihr haben könnet, und drücket den Saft davon aus. Diesen thut mit dem Laab zugleich in eure Milch, und rühret es gehörig zusammen. Wenn sich die Milch gesetzt hat, und Quark entstanden ist, so brechet diesen so gelind und sogleich, als es euch möglich ist, thut ihn in die Käse-Form, und presset ihn mit einem mäßigen Gewichte, weil unten in der Form immer eine Menge von Löchern bleiben, deren so viel sind, daß sie die Molken heraus lassen können. Die übrige Behandlung muß hernach eben so seyn, wie bey andern Käsen.

Käse für Maden zu bewahren.

Man nehme sogleich unter die Hodden etwas klaren Pfeffer, so werden sie fast keine Maden annehmen. Will man Käse einlegen, so bestreue man das Geschirr inwendig mit Pfeffer, und zwischen jede Schicht auch ein wenig, und eben so oben darauf. Es hindert nichts am guten Geschmack. Oder lege Birkenlaub oder Johannisbeerkraut zu den Käsen.

Butter von Fett zu bereiten, die sich an allerley Speisen, besonders in Haushaltungen, wo viele Leute sind, gut gebrauchen läßt.

Dieses Gemenge bestehet aus gleichen Theilen von geschmolzenem Schweinefett, Speck, frischem Kalbsfett, frischem Lammsfett, Nuß- oder Baumöl, oder dergleichen andern zu Speisen gebräuchlichen Oel, und endlich Butter. Man läßt dieses zusammen in einem Kessel schmelzen, und thut Caneel, gestoßene Nelken, und etwas Muskatennuß und Citronenschaale daran. Wenn alle diese Fette gesotten, und mit vorerwehnten Ingredienzien wohl untereinander gemengt sind, läßt man sie durch einen weißen Lappen in einen irdenen Topf, oder ein anderes reines Gefäß laufen. Diese Vermischung schmeckt sehr angenehm, und man kann sich ihrer zu Verfertigung recht guter Suppen, auch als eines Backschmalzes, bedienen. Man braucht bey weitem nicht so viel davon, als wenn man eines dieser Fette besonders nimmt. Auch sind dieselben, jedes für sich allein, niemals von eben der Güte. Es wird diese Composition einige Monate nach ihrer Verfertigung noch besser, und hält sich über ein Jahr lang. Sie muß aber zu diesem Behuf recht gut gesotten werden, damit alle wässerige Theile davon ausdünsten. Hiernächst muß man auch dieselbe zu salzen nicht vergessen.

Es ist ein solcher Vorrath ein großes Hülfsmittel zur Speisung vornehmlich auf dem Lande, insonderheit solcher Personen, welche daselbst grobe und schwere Arbeiten

beiten zu verrichten haben. Man kann mit dergleichen Fett Kohl oder andere Hülsenfrüchte für sie zurichten, und es giebt eine gute Nahrung für sie ab.

Anweisung zum Stricken.

Vom Doppelstricken zu Unterröcken und Westen.

Das Doppelstricken wird auf zweyerley Art verrichtet. Man hat dazu einen Knaulfaden zum Feststricken und einen andern zum Einlegen der Schlingen nöthig, wie bey Felbel-Stricken. Damit aber die Schlingen von einerley Größe werden, bedient man sich dabey der Auflaufnadeln, (diese sind von Fischbein, von der Stärke eines holländischen thönernen Pfeifenstiels und gewöhnlich 1 bis $1\frac{1}{4}$ Elle lang. Sie werden aber etwas ovalrund gefeilt, und unterscheiden sich dadurch von den Jüpon-Nadeln, welche ganz rund sind) die zugleich mit der variirenden fortgeführt werden und um welche der Einlegefaden herumgeschlungen wird. Ist die Nadel voll, so zieht man sie bis auf ein paar Schlingen vor. Auf diese Weise können sich die Schlingen weder kurz noch lang ziehen, und das Gestricke bekommt ein sehr schönes Ansehen. — Auf eine andere Weise geschieht das Doppelstricken gleich mit zwey Fäden, welche neben einander in Maschen geschlungen werden. Es wird aber dazu ein starkes Garn erfordert und beym Aufstechen der Maschen müssen, wenn das Gestricke

keine

keine Löcher bekommen soll, die Fäden jedesmal auf die Nadel gefaßt werden.

Ein gestrickter Damen-Unterrock (Iupon) nach der neusten Mode hat zwey Vorderblätter, jedes zu 184 Maschen, und ein Hinterblatt zu 212 Maschen. Sie werden mit Fischbeinnadeln gestrickt, welche zwey Fuß lang sind und die man sich selbst verfertigen kann. Das Fischbein wird nämlich mit einer Feile an den vier scharfen Kanten bis zur Stärke eines thönernen Pfeifenstiels rund abgefeilt. Um das Rauhe, welches der Feilenstrich zurück gelassen hat, wegzubringen, schabt man das Fischbein mit zerbrochenen Glasstücken vollends glatt und polirt es mit Oel und Seife und feiner Kreide, worauf es einen schönen Glanz bekommt. An den Enden werden die Nadeln etwas kolbigt rund gefeilt.

Will man einen einfachen Unterrock zum Sommer stricken, so wird der Anfang mit weiß gebleichtem baumwollenen Garn, nach Art der elastischen Zug- oder Streifstrümpfe gemacht. Man schlingt auf vier 2 Fuß lange Fischbeinnadeln 184 Maschen, wovon also auf jede 46 Stück kommen, und verfertigt zuerst durch sechsmaliges Hin- und Her-Stricken einen weißen Anfang oder Rand. Nun wählt man sich nach Belieben eine Kante, die in Ansehung der Farbe entweder blos üni, d. h. blaßblau, kornblumenblau, oder blasviolet, schön violet, dunkelviolet, oder citronengelb, orangefarben, feuerroth, seyn kann. Man nimmt dazu entweder Garn von englischer Wolle oder auch gezwirnte Seide, welche jedoch mit dem weißen Garn von gleicher

ther Stärke seyn muß. Diese ünien Schattirungen würde ich deßwegen wählen, weil sie im Waschen dauerhafter sind, als die bunten. Jedoch können sich die Damen nach Belieben auch eine Kante nach der Natur stricken, z. B. die Rosenknospen-Guirlande von Grün, Braun und Rosa, welche, wenn es mit Vorsicht geschieht, immer auch einigemal gewaschen werden kann. — Ist diese modellirte Kante fertig, so wird noch sechsmal hin und wieder gestrickt, und hierauf mit verwendeten Maschen einige Reihen geknüttet. Ist dieses geschehen, so theilt man die Streifen ab, z. B. zu 6 und 8 Maschen, wovon abwechselnd die erstern geknüttet, die letztern aber glatt gestrickt werden. — Wollen die Damen den Grund des Rocks mit Bouquets stricken, so müssen sie dieselben in schräg laufenden Vierecken als gestreute Blumen in den ganzen Rock einstricken.

Wenn man bunte Muster stricken will, so muß man vorher in jedem Bouquet, in jeder Blume die Farben zählen, und zu jeder auf neue lederne Haarwickel, die inwendig von Bley sind, das Garn oder die Seide aufwickeln. Ist man nun z. B. dahin gekommen, wo in dem Muster ein Stiel angeht, so wird ein dunkelgrüner Faden eingelegt und damit 2 oder 3 Maschen (oder wie viel deren sonst durch punktirte Gitter angegeben sind) vorgestrickt. Der weiße Garnfaden läuft unterdessen in blinden Maschen hinten weg. Sind die couleurten Maschen gestrickt, so werden die Enden der ledernen Wickel um den seidenen Faden gebogen, damit er sich nicht verwirre. So läßt man das Knäulchen

chen hängen, bis man im Stricken wieder dahin kommt. Auf diese Weise werden alle zu einem Bouquet erforderliche couleurte Faden eingelegt, und bleiben auch hängen, bis dasselbe fertig ist. Hierauf werden sie abgeschnitten, und da wieder eingelegt, wo ein neues Bouquet hinkommen soll.

Unterröcke, die blos zur Wärme dienen sollen, werden gleich doppelt gestrickt, und zwar entweder von Garn ausgefärbter ordinärer Wolle, oder von zartem lammwollenen Garn. Die Anzahl der Maschen ist der bey den vorigen gleich. Man strickt sechsmal hin und sechsmal her und knüttet hierauf mit verwendeten Maschen einen Rand. Nun nimmt man eine Auflaufnadel in die linke Hand hinter die Nadel, von welcher die Maschen abgezogen werden. Der Strickfaden läuft über den Zeigefinger, der Einlege- oder Schlingfaden aber über den zweyten oder Mittelfinger. So wie man mit der rechten Hand mit der variirenden Nadel durch die Masche sticht, so legt der Mittelfinger den Schlingfaden um die Auflaufnadel, welcher von der Masche fest gezogen wird. Hat man ungefähr 20 Maschen gestrickt, so wird die Auflaufnadel fortgezogen und immer nur so viel Maschen darauf behalten, daß die neuen bequem aufgeschlungen werden können, ohne abzugleiten.

Man kann auch nach französischer Art mit einem Knaul Felbel stricken, wobey jedoch der Faden ebenfalls um die Auflaufnadel geschlungen wird. Der Anfang wird wie gewöhnlich gestrickt, sodann nimmt man die

Auflaufnadel hinter die Maschennadel, legt um erstere die Schlinge und führt mit dem Zeigefinger den nämlichen Faden um die variirende Nadel, um, wie gewöhnlich, eine neue Masche zu bilden. Diese Art Felbelstricken ist die leichteste und schnellste.

Westen oder Kamisols, die man nach Felbelart stricken will, werden gleich den Lüpons angefangen und verfertiget. Will man dieselben nachher vom Schneider machen lassen, so braucht man blos in Zirkel herum einen Sack zu stricken. Man kann nach französischer Art den Felbel über Auflaufnadeln auch mit verwendeten Maschen stricken, wodurch jedes einzelne Schlingchen weit fester wird. Man kann aber auch jede Masche knütten, in welchem Falle aber die rauhe Seite oder die Schlingen von aussen getragen werden müssen.

Brieftaschen oder Porte-feuilles mit Gehren und Futter zu stricken.

Beym Stricken einer Brieftasche wird der Anfang an der untern Querseite gemacht. Man knüttet eine Reihe Maschen, strickt die Bordüre mit eingelegten bunten Couleuren, sodann den bloßen schwarzen Grund, nebst der darauf befindlichen Vase oder Blume. Die Seiten-Bordüren bleiben weg, bis die halbe Brieftasche fertig ist, worauf sie beyde daran gestrickt werden. So wird auch der zweyte Theil bis an die Klappe verfertiget, bey welcher nach der Punktirung immer abgenommen wird. Ist die Klappe fertig, so kann durch

Anker-

Ankettelung noch eine schmale Schnur um die ganze Klappe gestrickt werden.

Diese zwey fertigen Theile sind für die Aussenseite der Brieftasche bestimmt. Nunmehr strickt man ein neues Theil, das an den Anfang unten quer vorbey der Bordüre angekettelt wird. Man kann es nach Belieben mit einem andern Käntchen und in der Mitte mit einem Blümchen verzieren. Es wird eben so breit gestrickt, als der äussere Theil nebst der Bordüre ist, und zuletzt mit Durchschlingung eines Fadens verkettelt. Nun wird durch Ankettelung an dem zweyten Seitentheil inwendig bey der Bordüre das andere Futter angefangen, und ebenfalls so breit als der äussere Theil mit dem Fruchthorn gemacht. Ist auch dieses beendigt, so werden die Gehren angefangen. Der Anfang derselben geschieht unten an der Seiten-Bordüre des erstern Vasen-Theils, an welches und an den eben so großen Futtertheil zwey Maschen gekettelt werden. Man strickt immer hin und her von einem Theile zum andern und nimmt jedesmal zu, so daß die Gehre immer breiter und breiter wird. Ist die Gehre so lang als die Theile der Brieftasche breit sind, so werden die Maschen oben mit Durchziehung des Fadens verkettelt. Auf diese Art werden auch die übrigen Gehren der Brieftasche gestrickt. Die Klappe strickt man doppelt, um, wie in der Brieftasche selbst, ein Stück steif gestärkter Leinwand oder feine Pappe einzuschieben. Will man endlich die Brieftasche, wenn sie fertig ist, an den Kanten noch mit vergoldeter Randschnur oder star-

kem Riegelfaden garnieren, so wird sie ein schönes Ansehen bekommen. Es werden in dieser Brieftaschen-Form auch kleine Etuis zu Nähzeug, Zahnstochern und dergleichen gestrickt.

Vom Stricken der Casquets, des neuesten Kopfputzes für Damen und Kinder.

Die Casquets, welche die Gestalt eines Helms haben, sind wohl deswegen so sehr Mode geworden, weil die französischen Damen zu Ehren ihrer tapfern Gatten, welche Italien erobert hatten, bey ihren Assembleen in römischer Heldentracht erschienen. Diese Casquets lassen sich ebenfalls sehr schicklich von schwarzer Chenille stricken. Höhe und Weite derselben müssen dem Kopf angemessen seyn, wenn sie gut passen sollen. Wenn man also ein Casquet stricken will, so nimmt man mit einem Bande die Weite des Kopfs und theilt solche in 6 gleiche Theile. Das Maaß von der Stirn bis auf die Mitte des Kopfs oder den Wirbel giebt die Höhe des Casquets. Nun schneidet man wie zu einer Knabenmütze von Papier 6 Theile, welche so lang als die gemessene Höhe und unten so breit sind als ein Sechstheil von der genommenen Weite, oben aber spitzig zulaufen. Alle 6 Theile werden einander gleich gemacht, so daß sich also das Casquet durch seine zwey Hintertheile von einer Knabenmütze unterscheidet. Diese Papiertheile geben einen Maaßstab ab, um sowohl das Gestricke immer darnach zu messen, als auch die Futtertheile von seidenem Taffet darnach zu schneiden und einzunähen.

Das Casquet wird, wie eine Kindermütze, auf dem Kopfe mit 8 Doppelmaschen angefangen, welche bey jedesmaligem Herumstricken durch zwey Maschen auf jedem Theile vermehrt werden. Sodann vertheilt man diese Maschen auf 6 Nadeln, nebst einer variirenden, und strickt so lange fort, bis ohngefähr die Hälfte des Casquets fertig ist. Nun wird auf zwey Theilen, die man zu den Hintertheilen bestimmt, ein Mahl Herumstricken um das andere eine Masche abgenommen, welches in 12 Mahl Herumstricken 6 Mahl geschieht. Hierauf strickt man, ohne weiter abzunehmen, den Kopf bis zu Ende fort. Jetzt läßt man die Seiten- und Hintertheile liegen und macht durch die beyden Vordertheile durch Hin- und Herstricken einen zwey Finger breiten Rand. Ist dieser fertig, so wird die Stürze oder das Visir angefangen. Vorn in der Mitte werden 4 Maschen gestrickt oder gekettelt und beym Zustricken auf jeder Seite allemal eine Masche zugenommen, d. h. zuerst hat man 5 Maschen, in der zweyten Reihe 7, in der dritten 9, und in der vierten 11 Maschen u. s. w. Dieses wird so lange fortgesetzt, bis die Stürze so breit geworden ist, als die beyden Vordertheile. Am Ende werden um die ganze Stürze herum die Maschen angekettelt und noch ein Rand daran gestrickt. — An die Hintertheile strickt man einen Streif an, welcher mit 3 Maschen angefangen und durch Zunehmen von zwey und zwey Maschen fortgestrickt wird, bis er die Breite von drey Querfingern und eine Länge von $\frac{3}{8}$ auch $\frac{4}{8}$ Elle erlangt hat. Dieser Streif wird an die Hintertheile zurückgenäht. Er dient dazu, um die

Helmfedern hinein zu stecken. Hierauf wird noch an der linken Seite des Kehlbügels angekettelt und zwey Fingerbreit so lange fortgestrickt, bis er unter dem Kin weg bis an die andere Seite reicht.

Es steht nun in dem Belieben der Damen, das Casquet so zu lassen, oder an die Hintertheile noch einen Halskranz zu stricken. In diesem Falle fängt man an dem linken Hintertheile an und strickt bis ans Ende des rechten Hintertheils und wieder zurück zwey Querfinger breit. Hierauf nimmt man zwey Maschen in der Mitte und eben so viel beym Anfange zu und strickt so fort, bis ein Kranz drey Finger oder drey kleine Zoll breit entstanden ist. Endlich werden die Ecken unten rund zugestrickt, verkettelt und noch ein Rand daran gestrickt.

Ist das ganze Casquet nach dieser Anweisung fertig, so wird mit schwarzer Seide übersponnener Carcasse-Draht oben in den Federhälter fest genäht, desgleichen auch inwendig um den Kopf herum und in dem Rand der Stürze. Sollen Zierathen von Goldfaden eingestrickt werden, so geschieht es in dem Rande der Stürze, dem Rande des Federhalters und überall, wo das Casquet gelb illuminirt ist.

Anweisung zur Stickerey.

Eine Stickerin, welche nicht aus freier Hand Zeichnungen entwerfen kann, muß sich damit behelfen, erhaltene Zeichnungen auf die einfachste Art genau zu copiren. Es giebt verschiedene Arten, dieß zu thun.

Die

Die gewöhnlichste ist das Duschbauschen. Eine Zeichnung von Papier, auf der man alle Striche mit feinen Nadeln durchstochen hat, heißt eine Bausche. Legt man zwey, drey Stücken Papier unter die Zeichnung, und durchsticht nun mit dieser auch die untergelegten Papiere, so erhält man mehrere Bauschen auf einmal. Das Durchstechen muß genau und in gerader Richtung geschehen.

Zur Benutzung bey der Stickerei wird die Bausche auf den zum Sticken aufgespannten Zeug fest gesteckt, und mit einem kleinen Päcktchen von Leinwand, worin fein geriebener Staub von leichten Holzkohlen fest eingebunden ist, berührt. Der Kohlenstaub dringt durch die eingestochenen Löcher, und bleibt auf dem zum Sticken bestimmten Zeuche liegen. Behutsam, ohne zu wischen, nimmt man die Bausche hinweg, und übergeht die so auf den Zeuch übergetragene Zeichnung mit einer in geriebene Tusche eingetauchten Schreibefeder. Man fängt dabey von unten an. Ist die Tusche trocken, so wird der noch übrige Kohlenstaub mit einem reinen Tuche leicht abgestäubt, so daß davon nichts auf dem Zeuche zurückbleibt. Auf Zeuchen von dunkler Farbe wird mit Puder oder Bleiweiß eben so, wie mit Kohlenstaub auf hellen Zeuchen verfahren, und zum Nachzeichnen, statt Tusche, Bleiweiß in Gummiwasser aufgelöset, genommen.

Unter mehrern bequemen Arten, Zeichnungen zu copiren, nenne ich auch noch folgende: durch eine Mischung von venetianischen Terpentin und Terpentinöl, zu

gleichen Theilen, entsteht auf gelindem Kohlfeuer eine Masse, die, wenn man feines Papier damit bestreicht, dasselbe nach dem Erkalten durchsichtig, wie Glas, macht. Dieses durchsichtige Papier wird auf die Zeichnung gelegt, und nun werden alle Striche und Züge, welche vom Original durchscheinen, mit Bleystift richtig nachgezeichnet. Hierauf legt man weißes Papier unter das geölte, und durchsticht solches nach der Anleitung der oben aufstehenden Züge, so entsteht dadurch eine Bausche, ohne daß die Zeichnung selbst beschädigt wird. Soll diese nicht geschont werden, so darf man sie nur mit Rothstein auf der Rückseite bestreichen, ein weißes Papier unterlegen, es auf den vier Ecken mit Wachs bevestigen, und nun mit einem etwas stumpfen Griffel den Zügen des Originals genau nachgehen, so drückt sich die ganze Zeichnung auf dem untergelegten Papier roth ab. Will man grösere Zeichnungen verkleinern, oder kleinere vergrößern, so ist das sogenannte Quadratiren das beste Mittel dazu. Man bezieht eine Blendrahme mit Zwirnfäden, der Länge und Breite nach in gleich großen Quadraten, legt sie auf die Zeichnung, bringt dann mit Bleystift eben so viele größere und kleinere Vierecke, je nachdem die Copie größer oder kleiner werden soll, auf weißes Papier, und ahmt nun alle die Striche, welche in einem jeden Vierecke des Originals stehen, in eben dem Vierecke des Papiers, worauf gezeichnet werden soll, genau nach: so entsteht eine richtige Copie. Wenn alsdann die nachgeahmte Zeichnung mit Tusche übergangen ist, so kann man die Quadrate mit elastischen Gummi wieder wegwischen.

Wenn die Original-Zeichnungen, oder Kupferstiche, in bloßen Umrissen bestehen, wie die schwarzen Abdrücke der Blätter dieses Taschenbuchs, so kann sie die Stickerin auch dadurch bey feinen durchsichtigen Zeuchen anwenden, daß sie die Blätter selbst unterlegt und feststeckt. Unter Linon, Mousselin u. d. g. scheinen diese Umrisse durch, und können mit Berlinerblau, oder Lack, mit Gummiwasser abgerieben, durch die Schreibefeder auf den Zeuchen nachgezeichnet werden.

Zeichnet man selbst, so entwirft man erst roh und flüchtig. Die Blumen in einfachen Kreisen; die Blätter ohne Rücksicht auf Zacken oder Spitzen; die Stiele in einfachen lichten Schwingungen. Hat man so jedem Theile seine rechte Stelle, sein richtiges Verhältniß zum Nächsten, und so allen ein richtiges Verhältniß zum Ganzen angewiesen, so geht man nun an eine genauere Ausführung, und vollendet reinlich und genau, was nur leicht entworfen war.

Zum Mahlen ist eine Haupterforderniß der Pinsel. Die französischen, und nach diesen die Münchner und Augsburger sind die besten. Man fängt mit den ersten leichten Tönen an, welche durch Verdünnung der Farben mit Wasser entstehen, und wenn diese ersten Lagen von Farben getrocknet sind, setzt man dunklere Farben darüber, und sofort, bis die Schatten ihre höchste Dunkelheit erhalten. Der Pinsel darf nie zu sehr mit Farbe angefüllt seyn, und muß immer mit Wasser rein ausgewaschen werden, wenn man eine andere Farbe, als die bisherige, gebrauchen will.

Durch Uebung im Zeichnen und Mahlen wird der Versuch im Sticken sehr erleichtert. Ein Rahmen, der auf einem Gestelle so liegt, wie das Tischblatt auf dem Tischgestelle, ist das erste, was die junge Stickerin sich erwerben muß. Sie umnähet alsdenn das Stück Zeuch, worauf sie sticken will, an den Kanten mit weissem oder grauem Bande, und spannt es mit Schnüren zuerst nur an den vier Ecken in den Rahmen; aber dann schnürt sie den ganzen Umfang mit einem Faden so an den Rahmen, daß der Zeuch völlig aufgespannt darauf erscheint. Ist dieß geschehen, und die Zeichnung auf oben beschriebene Art aufgetragen, so rückt die Stickerin ganz nahe an den Rahmen, die rechte Hand oben, die linke unter demselben. Die linke fängt an, sticht mit der Nadel von unten in die Höhe, die rechte Haud faßt die Nadel auf, und sticht damit wieder zurück.

Um Reinlichkeit zu erhalten, so fasse man die Stickseide nicht öfter an, als nöthig ist, und ziehe sie nicht, wie beym Nähen zu geschehen pflegt, durch die Finger. Den auf den Rahmen gespannten Zeuch bedecke man mit Seidenpapier und einer Serviette, und enthülle davon nur immer so viel, als bey der Arbeit nothwendig ist. Nach vollendeter Arbeit dürfen glatte Stickereyen auch noch mit einem Platteisen heiß gebügelt werden. Dieß erhöht den Glanz der Farbe, und geschieht auf folgende Art: man breitet ein Stück der feinsten Leinwand, welches vorher befeuchtet, aber nicht naß ist, über die Arbeit, und übergeht solche nun mit einem

nicht zu heißen Stahl. Die allerfeinste Leinwand ist die beste. Sind, aller Vorsicht ungeachtet, einige Stellen der bunten glatten Stickerey beschmutzt worden, so werden sie mit Brodgrumen von nicht ganz frischem weißem Brod behutsam gerieben und vorsichtig ausgebürgelt. Dieß giebt wieder Glanz; aber keinen solchen, als den die Reinlichkeit der Stickerin ursprünglich zu erhalten gewußt hat.

Das **Tambourin-Sticken** ist die erste und leichteste Art, aber nicht zu vielfältigen Blumen, sondern nur zu Kettengängen, Schnüren, Bögen, Einfassungen u. s. w. anwendbar. Dazu gehört die Tambourin-Nadel, welche in einem beinernen, mit einer Schraube versehenen Hefte steckt, durch die man dickere und dünnere Nadeln einlassen kann. Die Nadel ist mit einem Häkchen versehen.

Man hält dieses Instrument in senkrechter Richtung in der rechten Hand, sticht durch den Zeuch, auf welchen gestickt wird, hindurch, und hebt durch das Häkchen der Nadel eine kleine Schlinge von gedrehter Seide oder Garn von unten herauf in die Höhe, welche der Zeigefinger der linken Hand dazu unter dem Rahmen in Bereitschaft gehalten hat, und dieß immer wiederholt, wenn die rechte Hand wieder von oben herabsticht. Ist die erste Schlinge heraufgehoben, so wendet man sie nach der Zeichnung hin, sticht dann wieder in der Mitte der ersten hinab, und holt so die zweyte, und so fort. An das eine Ende des Seidenfadens oder Garns muß ein Knoten gemacht werden, weil sonst die erste Schlinge

keine Festigkeit erhalten könnte. Wenn man aufhören oder einen Faden von anderer Farbe anfangen will, so zieht man die letzte Schlinge zurück, und macht einen Knoten auf der linken Seite.

Schöner, als diese Art der Stickerey, ist das Sticken mit dem Plattstiche. Der Nahme schon zeigt, daß das, was man dadurch hervorbringt, platt und ganz eben erscheine. Schwer ist diese Art nicht; aber ihre Vollendung beruht auf äusserst sorgfältiger Richtung der Stiche, und auf richtiger Haltung der Farben. Man braucht dazu nie gedrehte oder gezwirnte Seide, sondern offene. Die beste Sorte wird unter dem Namen Organsin A verkauft, und ist entweder schon auf Rollen, oder noch in Strähnen. Letztere werden zerschnitten, und zwar so, daß die Fäden nur eine halbe Elle lang bleiben. Davon schlägt man gewöhnlich die Fäden von einer Farbe in dreyerley Schattirungen zusammen in einen halben Bogen weißes Papier, so daß an dem einen Ende des Papiers etwas von der Seide hervorsteht, an welchem man die Farbe sieht, und die einzelnen Fäden nach Bedürfniß herauszieht. Bey einer schönen Arbeit dürfen nur zwey oder drey Fäden auf einmal in die Nadel gezogen werden, und diese müssen recht gleich aneinander liegen. Man fängt von unten mit der linken Hand an, in den oben sichtbaren Linien der Zeichnung emporzustechen, und hat, besonders Anfangs, wohl Achtung zu geben, daß man die rechte Stelle treffe. In vielblättrigen, mehrentheiligen Blumen wird in ihrer Mitten von innen nach aus-

sen

sen angefangen, und von da wieder zurückgegangen. Die Blumenstiele bestehen aus Stichen, die schräg neben einander liegen, so daß sie wie gewunden scheinen. Eine Farbe in die andere strahlen, nennt man in der Stickerey, wenn mit höchstens zwey Fäden in der Nadel eine Farbe in die andere gearbeitet wird. Rosen z. B. mit blasser Rosenfarbe, dann mit höherer, und das Weiße wird eingestrahlt. Die höchsten Schatten der Rose müssen durch Kirschroth bewirkt werden.

Schwer ist die Stickerey, das, was man Gleichschnuren (Lisières) nennt, weil es viele Uebung erfordert, den Faden in gleichschräger Richtung zu erhalten, damit die Linie nirgends breiter werde. Man kann sich Anfangs damit zu Hülfe kommen, daß man der Länge nach zwey Fäden zieht, welche die Breite der Schnur begränzen; nachher werden diese wieder ausgezogen. Bey zwey Farben, welche solche Lisières bekommen sollen, wird mit der hellen zuerst gearbeitet. Man sticht sie meistens doppelt, sowohl im Plattstiche, als Tambourin.

Bey Arbeiten in einer Farbe, z. B. schwarz auf roth, läßt sich die Wirkung angenehm erhöhen, wenn eine Seite, z. B. an Blättern oder Schnüren, mit offener, die andere mit gedrehter Seide gearbeitet wird, dieß bringt selbst im Einfarbigen eine Art von Schattirung hervor.

Die meisten Zeuche, welche gewaschen werden können, stickt man lieber mit weißem Schweitzergarn, als mit bunter Seide. Das Garn wird in kurzen Fäden

nur einfach in die Nadel gezogen. Man verbindet damit den langen Spitzengrund (Gaze Toile blanche unie heißt er bey den Modehändlern, die ihn zum Verkauf haben.) Davon wird ein hinreichendes Stück auf die Zeichnung, welche auf dem zu stickenden Zeuche bereits steht, geheftet; das aber, was über einen Achtelzoll darüber hinaus reicht, fein weggeschnitten. Nun wird der Spitzengrund überall, wo er vorsteht, mit Schweizergarn überstickt, so daß man vom äussern Rande nichts gewahr wird. Ist so die ganze Parthie dem Zeuche an den Ränden fest angeschlossen, so dreht man den Rahmen um, und schneidet den Zeuch über dem Spitzengrunde hart an der Einfassung ringsum hinweg, und legt bunte Zeuche unter, welche eine gute Wirkung thun.

Sollten Gehänge von Perlen auf Stickereyen angebracht werden, so werden bey Zeuchen, die nie zum Waschen bestimmt sind, die Formen von Perlen mit eisernen Hohlstempeln oder Meißeln von Papier ausgeschlagen, und bey der Arbeit untergelegt, damit sie schön rund und etwas erhaben aussehen. Bey waschbaren Zeuchen nimmt man dazu steifgestärkten Battist.

Vom Bunt- und Weißsticken geht man zum Halbreichsticken über. Goldfaden, Flitter, Perlen, Folie wird dabey mit der Seide vereinigt. Man gebraucht dazu Stechgold und Filz, beydes gedrehte, feinere und gröbere Goldfäden. Man stickt Blumen, Blätter und Stiele halb bunt, halb in Gold. Dabey leitet der eigene Geschmack. Filz wird bey Schildern

und großen Blättern gebraucht, und mit Seide aufgestochen. Flitter und Perlen von Goldlahn (französische Goldperlen) heftet man mit orange und goldgelber Seide auf. Man kann auch die Lisières, Guirlanden, und dergleichen gezogene Theile mit goldnen oder silbernen Ringelfäden belegen, und mit Seide aufstechen. Blumenparthien mit Gold- oder Silber-Filz umrändern, das ist wohlfeiler, und doch schön.

Kostbarer ist das Ganzreichsticken. Es besteht aus Gold, Silber, Steinen und Perlmutter. Genauer benannt, sind die Bestandtheile bey dem Ganzreichsticken: Folie, Bouillon, Flitter oder Paillettes, Gold- und Silberlahn, Gespinnst, massiv, Steine in Folie gefaßt, Perlmutter. — Folie sind silberne, mit allen Farben bezogene Plättchen, von mannigfaltiger Form; man heftet sie mit Seide auf, und besetzt ihren Rand mit Bouillon. Bouillon ist Goldlahn, der über Draht gezogen und also hohl ist. Er wird beym Gebrauch in kleine Stückchen geschnitten, und mit Seide, vermittelst seiner Hölung, aufgenäht. Bey Schnüren, Schleifen und Folien wird er angewendet. Bey letztern zu ihrer Einfassung.

Von Flitter setzt man Schnüre, Kettengänge und Schleifen zusammen; auch werden Blumen und Rosetten daraus gebildet. Man legt größere Flitter von anderer Farbe unter kleinere, um letztere vom gleichfarbigen Zeuche abzuheben. Bey Einfassungen, Schnüren, Gewinden u. d. g. wird ein Flitter hinter den andern so geschoben, daß nur die Hälfte hervorsteht, und mit

golds

goldgelber Seide aufgestochen. Man setzt nachher ein Stückchen Bouillon, wie einen Riegel, darüber. — Lahn giebt es, ausser Gold und Silber, auch in allen Farben. Es ist ein plattgedrückter Draht, der mancherley Formen hat. Der gerippte wird mannigfaltig zu Umränderung, Stabgängen, Lisières, mit Seide aufgeheftet. Des Lahns bedient man sich häufig zum Gesprengten, auf Sammet und Manchester. Es gehört aber mit zu den schweren Arbeiten, welche Anfänger noch nicht versuchen können. — Massiv heißt eine Art von grobem Bouillon, und wird, wie dieser, zur Bedeckung von Folie, Flitter, Perlmutter und Steinen gebraucht. Dahin gehört auch die Cannetille, eine Art von rundgedrehten und geplätteten Silberfäden. Durch beyde Gattungen wird Abwechselung in reiche Stickereyen gebracht.

Aus Perlmutter werden Körbchen, Säulen, Füllhörner ꝛc. künstlich und dünne gefeilt, und diese dann mit einer Unterlage von bunter Folie aufgelegt, und mit Seide bevestigt. So auch Steine und Glas, in mannigfaltigen Formen. Alle dergleichen Materialien werden, beym Gebrauche, auf einen kleinen Teller von schwarzem Filze gelegt, damit man sie leichter mit der Nadel auffassen kann.

Zeichnungen zu Casimir und Tuch müssen freyer, als zu seidenen Zeuchen, seyn. Auf Tuch nimmt sich ein in einander laufendes Muster nicht gut aus. Ist das tuchene Kleid zugeschnitten, so wird vorn am Schnitt eine Gleichschnur herunter gezogen, in gleicher

cher Entfernung vom Schnitt, und mit Zugabe dessen, was bey Halbtüchern vom Schneider eingeschlagen wird. Bey letztern wenigstens $\frac{3}{8}$ Zoll vom Schnitte; bey ganzen Tüchern nur $\frac{2}{8}$ Zoll. Die Patten muß der Schneider durch Fäden abstechen; so auch den hintern Theil des Kleides, wo die beyden Knöpfe sich über den Falten verbinden, und der in der Stickerey die Capellen heißt, und denjenigen, wo die beyden Hintertheile in der Mitte zusammenstoßen, und der das Schloß oder der Haken genannt wird. Nach den abgesteppten Fäden wird eine Gleichschnur an diesen Theilen hingezogen, und daran die Zeichnung abgebauscht. Außer der Patte, die auf das Kleid selbst gestickt wird, und welche die Kreispatte heißt, muß noch eine Schnur für die Deckelblatte gezogen werden; diese Deckelplatte wird einzeln aufgezeichnet, gestickt, und hernach vom Schneider aufgenäht.

Die Entfernung von einer Blume zur andern heißt ein Satz. Zwey Sätze sind genug. Beym Aufbauschen fügt man die Sätze genau an einander, und besorgt das Bauschen von oben nach unten; das Sticken hingegen von unten nach oben. Auf dem Kragen laufen die Blumen von beyden Seiten dem Rücken zu, und reichen bis an die Naht. Zur Bezeichnung der Knöpfe wird eine Hölzerne Knopfform untergelegt; aber der darnach entworfene Zirkel muß kleiner als die Knopfform seyn. Man legt Leinwand unter das Tuch, worauf gestickt werden soll. Diese wird zuerst in den Rahmen gespannt, und dann das Tuch am Schnitte darauf genäht,

näht. Beym Sticken selbst macht die linke Hand unter dem Rahmen den Anfang.

Um die Stickerey auf Tuch ansehnlicher zu machen, werden besonders Schnüre und Blätter über eine vorgestochene Unterlage von starkem Garn gearbeitet. Dieß beobachtet man auch bey reichen Stickereyen in Tuch. Ist ein Theil der Stickerey vollendet, so wird das Stück unterliegende Leinwand mit Gummi Tragant bestrichen, so weit die Stickerey geht. Das Stück ausserhalb derselben wird weggeschnitten. Die Stickerey auf Tuch muß nach dem Striche gearbeitet werden, damit, wenn das Kleid ausgebürstet wird, die Seide nicht rauh und dadurch die Arbeit unscheinbar werde.

Es ist beym Buntsticken wesentlich nöthig, Kenntnisse von den Regeln der Schattirung zu haben. Dieses wird erleichtert, wenn man sich die verschiedenen Farben in den dazu gehörigen Papieren etwa in folgender Ordnung sammelt und aufbewahret.

Blau: Indigo, Dunkelblau, Bleumourant, Perlfarbe.

Grasgrün: Verd dragon, Grasgrün, Seladon, Schöngrün.

Gelbgrün: Merde d'oie, Olivengrün, Maygrün, Apfelgrün.

Violet: Dunkelviolet, Schönviolet, Blaßviolet, Weiß.

Erstes Roth: Schönroth, Kirschroth, Carmoisin, Amourant.

Zweytes Roth: Ponceau, Dunkelrosa, Blaßrosa, ganz Blaßrosa.

Gelb: Dunkelorange, Orange, Citronengelb, Blaßgelb, Paille.

Braun: Dunkelcarmelite, Hellcarmelite, noch blasser, und Chamois.

Grau: Schwarz, Dunkelgrau, Blaugrau, Grüngrau, Silbergrau.

Einige Bemerkungen über Schattirung.

Auf Schwarz darf selten anders, als mit blassen Farben gestickt werden: Maygrün, Blaßviolet, Paille, Blaßrosa. Nur in der Mitte eines Blattes oder einer Blume kann mit dunkeln Farben schattirt werden. Weiße Partien, Federn, Perlen ꝛc. sind schön auf schwarzem Grunde. Eben so ist es mit allen dunkeln und graugefärbten Zeuchen. Auf Hellgrau kann man leichter gute Farben finden. Auf dunkelblaue Zeuche wird mit Weiß, Blaßgrün, Blaßviolet, auch wohl Blaßrosa schattirt. Auf Hellblau: Weiß Chamois, Lichtorange, Hellcarmelite, und dunkele Holzfarbe. Auf dunkelgrün: Weiß, Carmelite, Blaßviolet, Blaßblau, Puce und Paille. Auf Gelbgrün: Weiß, Amourant; Braun, Gris de Lin. Auf Merde d'oie: Weiß, Blaßrosa, Violet. So muß hauptsächlich aber auch der eigene Geschmack diese Arbeit leiten, ohne dem keine Vorschriften viel nützen.

Kleider von nicht ganz dunkler Farbe werden in derselben Farbe gestickt. In Westen sucht man immer auch die Farbe des Kleides zu bringen, das hauptsächlich dazu getragen werden soll.

Ausser den bisher erwähnten Stickerei-Materialien, kann auch die englische Wolle nicht mit Stillschweigen übergangen werden. Man kann sie in allen Farben bekommen, und die ächte ist sehr dauerhaft und schön; auch läßt sie sich waschen. Reitdecken und Fußdecken sind hauptsächlich für ihre Anwendung geeignet; doch wird sie neuerlich auch zu Kleidern und Shawls gebraucht. Man bedient sich dabey weiter starker Nadeln, damit die Wolle zwangfrey durch die Oeffnungen kann. Auch dürfen die Fäden nicht lang seyn.

Am besten gelingen mit englischer Wolle Zeichnungen, die nicht zu klein, noch zu stark überladen sind. Große Blätter, Perlgehänge und Muscheln passen für sie. In Ansehung der Auswahl der Farben und Schattirung muß der eigene Geschmack dem Arbeitenden zu Hülfe kommen. Da meistens zu großen Partien die englische Wolle angewendet wird; so erhebt man ihre Wirkung auch noch dadurch, daß dieselben, z. B. Blumen, Blätter, Muscheln und dergleichen, mit starkem Zwirn oder baumwollenen Garn untergestochen werden.

Der Gebrauch von Korallen, Stahlperlen und dergleichen in der Stickerey, ist ebenfalls einsei-

tig, und wenig allgemein, und findet vorzüglich bey Reitdecken und Schabracken statt. Auch wird dabey die Gentille nüzlich angewendet, und mit grössern Partien verbunden. Bey ganz reichen Decken gebraucht man alle die Materialien, die oben, als zur Ganzreichstickerey gebräuchlich sind, angemerkt worden.

Die Mode hat auch im Felde der Stickerey ihre Gewalt, und äussert solche hauptsächlich bey den Zeuchen, worauf gestickt wird. So ist Saffian und rothes Leder neuerlich zu Portefeuillen, Brieftaschen, Tabaksbeuteln, Gürteln, Schuhblättern und dergleichen gewählt worden. Zur Verschönerung desselben dient hauptsächlich das Ganzreichsticken. Aber man kann auch bunte Partien von Seide dabey anwenden; und im Ganzen wird die Arbeit eben so, wie bey der Stickerey auf andere Zeuche, verrichtet.

Die Mode hat neuerlich auch noch ein Material zur Stickerei herbeygeführt, das Beifall findet. Es ist das Glanzgarn oder der Spinal, der nämliche äusserst feine Faden von Nesselgarn, in blendender, durch kein Waschen verlierbarer Weiße, den man sonst in Brabant zu den Spitzen gebraucht hat. Seiner Feinheit wegen kann man die kleinsten Partien damit sticken. Bey der Arbeit mit dem sogenannten Dresdener Stiche wird es nützlich angewendet. Man bricht ganze, kleinere oder grössere Stellen im Zeuche aus, (das ist: man hebt den Faden des Zeuches mit der Nadel in die Höhe, wendet die Nadel mit der Schneide nach dem

Faden, und schneidet diesen ab) und belegt diese Stellen mit Gittern von Spinal, näht nun diese aufgelegten Fäden mit den noch freien Fäden der ausgebrochenen Stellen fest, so entstehen kleine Löcher, wie im Spitzengrunde. Man muß sich aber hüten, nur Fäden von einerley Richtung, entweder vom Zettel oder vom Einschuß auszuheben; denn wenn man ohne diese Rücksicht Fäden aushebt, so entstehen Löcher, die nicht wieder gut gemacht werden können.

Die Türkische Stickerey hat das Unterscheidende von der unsrigen, daß sie mit zwey Nadeln zugleich verrichtet wird. Mit beyden wird zu gleicher Zeit, mit der einen von oben hinab, mit der andern von unten herauf, gestochen, so daß sich beyde Nadeln in etwas schräger Richtung auf einem Punkte begegnen. Auch dürfen die Fäden nicht mit Knoten beym Anfange geknüpft, sondern es muß beym Emporziehen ein kleiner Theil zurück gelassen, und dieser dann mit der Nadelspitze unter dem nächsten Stiche eingestrichen werden.

Toilettenkünste für Frauenzimmer.

Natürliche rothe Schminke.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Loth vom feinsten französischen Carmin, und $\frac{1}{8}$ Quentchen vom feinsten gereinigten Zinnober, und reibt es in einer gläsernen Reibeschale aufs genauste durch einander, und verwahret es in einem porcellänenen, oder gläsernen Toilettbüchschen.

Flüs-

Flüssiges Roth, oder sogenanntes Pariser Rouge liquide.

Man nimmt 2 Loth rothe Schminkläppchen, die man bey jedem Materialisten zu kaufen bekommt, thut sie in eine gläserne weithälsige Flasche, und übergießet sie mit 24 Loth weißem concentrirten Weineßig. Man läßt es im Sommer an der Sonne, und im Winter auf einem warmen Ofen digiriren, bis die Tinktur blutroth aussieht. Alsdenn thut man noch etwas veritable italienische Roseneßenz hinzu, und verwahret es zum beliebigen Gebrauch.

Eau de Sultanes pour Folaver aux Bains des Serails.

Man nimmt ¼ Pfund geschälte Mandeln, und macht mit folgenden Wassern eine Mandelmilch; z. E. 6 Loth Jesminwasser, 4 Loth Jonquillewasser, 8 Loth Zimmetwasser und 12 Loth Rosenwasser. Mit dieser Milch wird nur alsdann erst gewaschen, wenn man vorher sich mit der Schminkseife und Flußwasser gewaschen hat.

Londner Damenschönheitswasser.

Man nimmt frische Weißwurzeln ½ Pfund, Steinklee, Sauerrampfer von jedem ¼ Pfund und Rosenblätter ¾ Pfund. Diese Kräuter werden in eine Destillirblase gethan, 6 Maaß Wasser darauf gegossen und 2 Maaß davon gelinde abdestilliret. Zu diesem destillirten Wasser werden 10 Gran Campher in ½ Loth ge-

reinigtem Salpeter zerrieben, nebst ½ Loth Weinsteinsalz, und 1 Loth Benzoetinktur. Alles durcheinander gemischt und damit gewaschen.

Roseneſſenz.

Man thut 3 Maaß reinen Spiritus von Franzbranntewein und 1 Pfund friſche Roſenblätter in ein Deſtillirgefäß und deſtilliret den Geiſt davon. Dieſer Geiſt wird noch zweymal, jedesmal aber wieder über ein Pfund friſche Roſenblätter aufs neue abdeſtilliret, das leztemal thut man noch ein Quentchen Roſenholzöl dazu.

Haare wachſend zu machen.

Man nimmt Chinapulver, 1 Loth, Muſcatennuß ½ Loth, Zimmet 1 Quentchen, kocht ſelbiges eine halbe Stunde lang mit 1 Maaß ſtarkem Bier. Man ſeihet es hernach durch ein flanellenes Tuch, und wäſcht ſich des Morgens und des Abends damit den Kopf. Oder man kann auch folgende Pomade verfertigen: Man nimmt: Meliſſenkraut, Thymian von jedem eine Hand voll, eben ſo viel Baſilikum, Wegbreit, Roſenblätter von jedem 2 Hände voll. Dieſe Species thut man in eine porcellaine Büchſe, und gießt 2 Pfund italieniſches Jesmindl darauf und läßt es einen Monat an der Sonne wohl verwahrt ziehen; hernach preßt man die Kräuter mit dem Oel durch ein leinenes Tuch, und läßt noch 4 Loth weißes Wachs und 2 Loth Muſcatenöl darinnen über gelinden Feuer zergehen. Mit dieſer ſtärkenden Pomade werden die Haare alle Abende beym

Schlafengehen eingesalbt, und des Morgens mit Puder wieder gesäubert.

Ueberflüssige Haare zu vertilgen.

Wenn man zu viel mit Haaren gesegnet ist, besonders an Theilen, wo keine seyn sollen, so kann man folgende Mittel gebrauchen. Man nehme: Aurum pigmentum, ungelöschten Kalk, von jedem 2 Loth, Silberschaum 1 Loth, koche alles in ½ Pfund Wasser, bis von einer hineingeworfenen, oder getauchten Schreibfeder die äußern Federn abgehen. Mit dieser Mischung wird der mit Haaren bewachsene Theil bestrichen, und jedesmal sogleich mit Liliensalbe beschmiert. Ferner, kann man Aurum pigmentum, Ofenruß, ungelöschten Kalk, von jedem 2 Loth nehmen, und dieses mit ½ Maaß scharfen Essig so lange kochen lassen, bis von einer hineingetauchten Feder die Haare abgehen; alsdenn läßt man es kalt werden, schmieret damit den Ort, wo die Haare abgehen sollen, und wäscht es darnach, wenn die Haare vertilgt seyn, wiederum mit frischem Wasser ab. Man muß es aber vorher an einen nicht gefährlichen Ort, z. B. auf der Hand probiren, und wenn es zu scharf ist, thut man noch etwas Essig hinzu.

Wasser für Sommersprossen.

Man nimmt 1 Schoppen Rosenwasser, ½ Schoppen frisch Kalkwasser, 2 Loth frisch ausgepreßten Citronensaft, ½ Quentchen Salpeter, 30 Tropfen Silberglätteessig und 2 Loth Eau de Lavande, vermischt alles aufs genauste in einer Bouteille und wäscht damit

Abends beym Schlafengehn das Gesicht oder die Theile, wo die Flecken sitzen und läßt sie trocken werden. Des Morgens wäscht man sich mit Schminkseife und lau, warmer Milch wieder ab.

Eine vortrefliche Schminkseifenkugel.

Man nimmt 2 Pfund fein geschabte venetianische Seife, 2 Loth weiße Pariser Schminke, 4 Loth Benzoetinktur, 3 Loth auf das feinste gepulverte und geschälte bittere Mandeln, 1 Loth Millefleurdl, ½ Quentchen Ambraessenz, alles aufs beste durcheinander gearbeitet, und Seifenkugeln daraus gemacht.

Ueber die Besetzung der Tafel.

Die Besetzung der Tafeln, oder die Ordnung, in welcher mehrere Schüsseln auf die Tafel gesetzt werden, gehört zwar eigentlich nicht zur Kunst zu kochen. Für Liebhaber aber wollen wir etwas davon anführen.

Will man überhaupt eine Tafel so besetzen, daß jedes gegen das andere accordire, so muß man immer Fleisch gegen Fleisch, Fisch gegen Fisch, Mehlspeise gegen Mehlspeise, Ragont gegen Ragout u. s. w. über das Kreutz setzen. Das ist es alles, was als Regel braucht angegeben zu werden. Das übrige wird sich aus nachstehenden Beispielen deutlicher ergeben, welche man Küchenzettel, oder besser, Tafelzettel nennt. Sie sind verschiedener Art, größere und kleinere. Nach diesen können noch größere und verschiednere Tafeln einge-

richt-

richtet werden, nach der Zeit des Jahres, und nach den Speisarten, die Jeder haben kann.

Was zum Dejeune gebraucht werden kann.

Man kann dazu alle Sorten von kalten Braten aufsetzen, von zahmen und wilden Thieren. Von Federvieh braucht man gerne Puter, Capaunen, Fasanen, Feldhühner und zahme junge Hühner, à la Daube, so wie es die Jahreszeit giebt. Ferner kann man dazu auch gekochten Schinken, geräuchert Rindfleisch, geräucherte Zungen und kalte Pasteten von aller Art gebrauchen. Eben so braucht man auch alle Arten von Bäckerey, Confituren und kleinen Bisquit dazu. Dazu giebt man Butter, alle Arten von Liqueurs, alle Sorten von feinen süssen Weinen, auch Rheinwein, Brod, Kuchen, Zwieback, alle Arten von Obst, wenn es zu haben ist, und noch alles, was man zum Desert giebt.

Von der gewöhnlichen Ordnung, in welcher die Speisen herum gegeben werden.

Es ist schwer, über die Ordnung, in welcher Speisen vorgelegt werden, etwas fest zu setzen, weil sie sehr oft von der Mode oder der Sitte der Zeit und des Orts abhängt, und daher veränderlich ist. Das wenige also, was hier davon angegeben werden soll, ist denen nicht gesagt, die der Sache bis zu ihren kleinsten Abweichungen kundig sind, sondern nur denen, die bey seltenen Tractaments wohl darüber verlegen seyn könnten.

Erster Speisezettel.

Erster Auffatz.

Fig. 13.

1. Kraftbrühsuppe.
2. Gedämpfter Spinat.
3. Hamelfleisch, gedämpft.
4. Kaninchen oder Haasen.
5. Dünne Schweinestücke.
6. Dünne Stücken Lammfleisch.
7. Durchsichtiger Pudding.
8. Austern Pastete.
9. Gedämpfter Sellerie.
10. Wildpret.

Zweyter Auffatz.

Fig. 14.

1. Schnepfen.
2. Gedämpfte Champignous.
3. Gallerte.
4. Fisch.
5. Himbeer-Puff.
6. Salmagundy.
7. Gedämpfte Gurken.
8. Fasan.

Zweyter Speisezettel zu 26 Personen.

Erster Auffatz.

Fig. 15.

1. Zwey Suppen.
2. Rindfleisch.
3. Gemüß mit Zugehör.
4. Eine Pastete.
5. Hammelsribben mit Sauerampfer gespickt.
6. Ragout von Geflügel.
7. Ragout von Kalbsbrisset.
8. Fische in einer Sauce.
9. Krebsauflauf.
10. Sechs Teller.

Zweyter Auffatz.

1. Wildbraten.
2. Geflügelbraten.
3. Karviol.
4. Brockelerbsen.
5. Creme.
6. Oel mit Salbey.
7. Krebse.
8. Süße Gelee mit rothem Wein oder Citrone.
9. Eine saure Sulze.
10. Zwey Salate.
11. Zwey Compote von Birnen.
12. Zwey Compote von Aepfeln.

Von

Von zwey Suppen kann immer die eine süß seyn, als: von Sago, eine Bischoff- oder eine Schnee-Suppe.

Dritter Speisezettel.

Eine Nacht-Tafel mit Desert zu 18 bis 20 Personen.

Fig. 16.

1. Zwey Suppen.
1. Zwey Braten.
2. Ein feines Gemüß.
3. Ein Krebsauflauf.
4. Ragout von jungen Hühnern.
5. Ragout von wilden Enten
6. Ein Schinken.
7. Ein Karpfen blau abgesotten.
8. Eine Torte von Ein, gemachtem.
9. Zwey Salate.
10. Zehen Teller-Desert.

Hier werden die Suppen ausgehoben, und die Braten davor eingesezt, auch wird keine Platmenage in die Mitte gestellt.

Vierter Speisezettel.

Nacht-Tafel ohne Desert für 16 bis 18 Personen.

Fig. 17.

1. Zwey Suppen.
2. Wildbraten.
3. Geflügel.
4. Schinken.
5. Fische blau gesotten.
6. Ein feines Gemüß.
7. Ein Auflauf.
8. Ragout von Geflügel.
9. Ragout von Fleisch.
10. Backerey.
11. Creme.
12. Zwey Salate.

Fünfter

Fünfter Speisezettel.

Erster Aufsatz.

Fig. 18.

1. Grüne Erbsensuppe.
2. Rindfleisch.
3. Blumenkohl.
4. Pastete.
5. Zunge.
6. Gekochte Hühner.
7. Fisch.
8. Erdäpfel.
9. Frischer Stockfisch.
10. Wildpret.

Zweyter Aufsatz.

Fig. 19.

1. Junge Enten.
2. Durchsichtige Gallerte.
3. Käse-Torten.
4. Seekrebse.
5. Krebse in Gallerte.
6. Gedämpfte Aale.
7. Marinirter Fisch.
8. Johannisbeer-Torten.
9. Boden von Artischocken.
10. Junger Haase.

Sechster Speisezettel.

Erster Aufsatz.

Fig. 20.

1. Gesundheitssuppe.
2. Lammskeule.
3. Rücken von der Kalbsbrust.
4. Fisch.
5. Am Spieß oder auf dem Rost gebratene zusammengerollte Aale.
6. Schweinerücken, auf dem Rost gebraten.
7. Hammelrücken.
8. Cottelets à la Maintenon.
9. Gedämpfte Tauben.
10. Suppe ä la leine.

Zweyter Aufsatz.

Fig. 21.

1. Austern Pastete.
2. Italienisches Kraut.
3. Gekochter, wälscher Hahn.
4. Citronen Gallerte.
5. Creme von Himmbeeren.
6. Lammsribben.
7. Aufgeblasene Aepfel.
8. Gedämpfter Sellerie.

Register.

A.

	Seite
Aal auf dem Rost zu braten	119
Aal blau abzukochen	119
Aal en Fricassée	119
Aal zu Suppen auf französische Art	37
Abschäumen, vom	27
Abschwitzen, vom	26
Aepfelcompot	133
Aepfel = Gelée	266
Aepfel = Pudding	153
Aepfelsuppe	43
Aepfeltorte	271
Aepfelwein zu verfertigen	191
Aepfel zu einer Mehlspeise	158
Allerley, oekonomisches	198
Ameisen von jungen Bäumen abzuhalten	224
Anweisung zum Einkauf auf dem Markte	284
Anweisung zum Stricken	300
Anweisung zur Stickerey	308
Aprikosenkuchen	277
Art, neue, die Wäsche zu stärken	234
Artischocken einzumachen	148
Artischocken gefüllte, zu Suppen	47
Artischocken zu kochen	147
Aschgrau auf Seide, Wolle und Leinewand	249
Augenwasser, für rothe und entzündete Augen	215
Augenwasser stärkendes, für blöde Augen	215
Austern am Spieß oder auf dem Rost zu braten	125

	Seite
Austern einzumachen	179
Austern-Pastete zu verfertigen	278
Austern-Sauce zu Kapaunen	132
Austern zur Potage	46

B.

Baarse zu braten	121
Baarse mit Gurken	122
Baarse zu mariniren	121
Baarse zu kochen	121
Bäume, junge, vor Raupen und Ameisen zu bewahren.	224
Barben auf dem Rost zu braten	122
Barben blau abzukochen	122
Baumöl, trübes zu läutern	198
Baumwolle zu bleichen und zu färben	241
Bayersche Dampfnudeln zu bereiten	156
Bemerkungen, allgemeine, über das Fleisch	56
Bemerkungen, allgemeine, über das Gemüse	140
Berliner Nudeln	156
Besetzung der Tafeln	328
Betten, worauf Kranke gelegen haben, wieder wie neu herzustellen	239
Bier gut abzuziehen	263
Bierhefen zu machen	193
Birnencompot	133
Birnen in Eßig zu legen	176
Bischof, guten, zu machen	196
Bisquitsuppe mit Milch	44
Bitterwein, Magenstärkenden zu machen	192
Blanc Manger	269
Blanc Manger mit Chokolade	269
Blanchiren, vom	23
Blaue Farbe zu Garn und Leinewand	245
Bleichen, vom, der Leinewand und Baumwolle	241
Blumenkohl mit Krebsen	141

	Seite
Blut zum Legiren	25
Bohnen, frühzeitige, zu ziehen	226
Bohnensalat	137
Borsdorfer Aepfel mit Anis	139
Bouillon	27. 28. 29
Branntewein bey feuchter und unreiner Luft des Morgens zu nehmen	195
Braunschweiger Wurst zu verfertigen	164
Brieftaschen zu stricken	304
Brod auf eine neue Art zu backen	283
Brod-Pudding	159
Brod zu verbessern und zu vermehren	282. 283
Brühe, erweichende und kühlende	54
Brühe, von den fünf eröfnenden Wurzeln	54
Brüste von wilden Schweinen mit Capern	80
Butter, abgeriebene	24
Butter abzuklären zu allerhand Gebackenem	280
Butter, alter, den Wohlgeschmack der frischen zu geben	199
Butter auszuwählen	291
Butter frisch zu erhalten	222
Butter, von Fett zu bereiten	299
Butterklöße zu bereiten	157

C.

Caffee-Creme	265
Calmus einzumachen	175
Capernsauce zu machen	128
Capernsuppe	41
Carbonade von Hammelfleisch	75
Cardinal zu machen	197
Carmoisinrothe Farbe zur Leinwand und Garn	244
Casserolltorte von Kirschen, Stachelbeeren oder Aepfeln	274
Casquets zu stricken	306

	Seite
Champignons	149
Chokolade, geringe Sorte, zu machen	254
Chokoladekuchen zu verfertigen	277
Chokoladesuppe, blinde	45
Chokoladesuppe mit Milch	45
Eichorienſalat	138
Citronen aufzubewahren	239
Citronenmilch	159
Citronenmuß	139
Citronenſaft einzumachen	178
Citronenſuppe	45
Citronentorte zu machen	274
Citronengelb auf Seide, Leinen und Wolle	249
Commoden zu bohnen	214
Compot von Aepfeln	133
Compot von Birnen	133
Compot von Erdbeeren	134
Compot von Johannisbeeren	134
Compot von Kirſchen	134
Compot von Pflaumen	133
Coullis zu verfertigen	26.
Cremen zu bereiten	264.
Creme von Caffee	265
Creme von Johannisbeeren	265
Creme von Rohm	267
Creme Spaniſche	264
D.	
Dampfnudeln, Bayerſche zu verfertigen	156
Dejunée	329
Doppelſtricken, vom, zu Unterröcken und Weſten	300
E.	
Eau de Lavende zu machen	209
Eau de Sultanes zu machen	209

	Seite
Eidotter zum Legiren	25
Eier, gefrorne, wieder gut zu machen	201
Eier auszuwählen	290
Eierkäse zu machen	158
Eierspeisen zu bereiten	151
Eierkuchen zu backen	276
Einmachen, vom, der Früchte	168
Englische Sauce	130
Englischen Plombpudding zu verfertigen	162
Englisches Pflaster zu bereiten	217
Englisches Riechsalz für Kopfweh und Ohnmachten	211
Ente, wilde, zu zerlegen	187
Enten, von	104
Enten mit Kapern	105
Enten mit Sardellensauce	105
Enten aufzuziehen und sie gehörig zu warten	259
Enten en Ragout mit ganzen Sardellen	105
Enten wilde, zuzurichten	105
Enten zu braten mit Zwiebelsauce	106
Enten mit ihrem eigenen Jus	107
Enten auszuwählen	285
Entenbraten mit Zwiebelsauce	106
Enten wohlfeil und gut zu mästen	230
Enten zu füllen	105
Erbsen, frühzeitige, zu ziehen	226
Erbsen, grüne, zu Suppen	36
Erbsen, grüne, mit Krebsen	142
Erdäpfel, gefrohrne, zu benutzen	200
Erdbeere einzumachen	170
Erdbeerencompot	134
Erdbeerkuchen	277
Erdbeer-Pfannkuchen	282
Erweichende Fleischbrühe für Schwindsüchtige	53
Erweichende und kühlende Brühe	54

Seite

Eßig zu machen 195
Eßig aus Obst zu bereiten 194

F.

Färben, vom, der Leinwand und Baumwolle 241
Farbe, Asch- und Silbergraue auf Seide, Wolle und Leinwand 249
Farbe, die, der Zeuche und Tücher zu probiren, ob sie ächt ist 252
Farbe, blaue, zu Garn und Leinwand 245
Farbe, Hellblaue zu Garn und Leinwand 245
Farbe, Carmoisinrothe zur Leinwand 244
Farbe, Citronengelbe zur Seide, Wolle und Leinen 249
Farbe, grüne 250
Farbe, schwarze auf Seide 251
Farbe, violette 250
Farbenprobe, natürliche 252
Farce von rohen Kalbfleische 68
Farcirte Gurken 146
Farcirter Kohlrabi 145
Farcirte Zwiebeln 143
Fasanen 107
Fasanen zu zerlegen 188
Finnen der Schweine zu vertreiben 224
Finnen im Gesicht zu vertreiben 215
Fische zuzubereiten 110
Flachs in Baumwolle zu verwandeln 225
Fleckkugeln zu machen 198
Fleisch, gefrohrnes zu behandeln, daß man es wieder gebrauchen kann 221
Fleisch geräuchertes im Sommer gut zu erhalten 200
Fleisch, stinkendes, wieder genießbar zu machen 201
Fleischbrühe, erweichende, für Schwindsüchtige 53
Fleischklöße zu machen 157

	Seite
Fleisch = Pudding	160
Fliegen aus den Zimmern zu vertreiben	207
Flor zu waschen	237
Flortstrudeln zu machen	162
Flüssige Handseife zu machen	204
Forellen a la Braise mit Ragout	113
Forellen auf pohlnische Art zu bereiten	114
Forellen auszuwählen	292
Forellen blau zu kochen	112
Forellen zu braten in süsser Brühe	113
Forellen in Bouillon	113
Forellen marginirt	113
Französische Suppe	37
Französische Würste zu machen	164
Fricasée von Aal	119
Fricasée von Hühnern	102
Fricasée von Kalbskopf	69
Fricasée von Kapaunen	98
Fricasée von Lämmerköpfen	76
Fricasée von Schleien	120
Fricasée von Tauben	104
Früchte einzumachen	168
Frühlingsmolken zu verfertigen	207

G.

Gänse aufzuziehen und sie gehörig zu warten	261
Gänse auszuwählen	284
Gänse einzusalzen	94
Gänse en Ragout mit Borsdorfer Aepfeln	92
Gänse wohlfeil und gut zu mästen	230
Gänse zu räuchern	94
Gänse zu füllen	91
Gänsefleisch, schwarz	95
Gänsekeulen auf dem Rost zu braten	94
Gänseleber zu backen	93

	Seite
Gans, geräucherte zu kochen	93
Gans, mit Pflaumen und Wein	91
Gans, mit grünen Erbsen	92
Gans, mit Linsen	92
Gans, zu braten	90
Gans, mit Savojekohl und Rüben	91
Gans, zu zerlegen	186
Garn blau zu färben	245
Garn hellblau zu färben	245
Garn Carmoisinroth zu färben	244
Garn roth zu färben	244
Garn stärker und vester zu machen	230
Gedämpftes Rindfleisch	59
Gefäßen, Hölzernen und gläsernen, den üblen Geruch zu benehmen	224
Geflügel, wildes und zahmes, zum Kochen und Braten zuzubereiten	89
Gefrohrne Lebensmittel zu behandeln, daß man sie wieder gebrauchen kann	221
Gefrohrnes anzusetzen	267
Gefrohrnes zu bereiten	264
Gefrohrnes Obst zu gebrauchen	221
Gefrohrnes von Citronen	267
Gefrohrnes von Chockolade	268
Gefrohrnes von Kirschen	268
Gefrohrnes von Rohm	268
Gefüllte Artischocken zu Suppen	47
Gefüllte Enten	105
Gefüllte Gans	91
Gefüllte große junge Hühner	99
Gefüllte Kalbsbrüste zu Suppen	48
Gefüllte Kalbskeule	66
Gefüllte Krebse	124
Gefüllte Mohrrüben	151
Gefüllte Tauben	103

	Seite
Gefüllte Schmerlen	114
Gehacktes von rohem Kalbfleische	68
Gelée zu bereiten	264
Gelée von Himbeeren	266
Gelée von Aepfeln	266
Gemüse, vom	140
Gemüse, zu bereiten	140
Geräucherte Gans zu kochen	93
Geräuchertes Fleisch im Sommer gut zu erhalten	200
Geräuchertes Schweinefleisch auszuwählen	289
Geschäften, von den, einer guten Hausmutter	1
Geschirr von Messing zu putzen	237
Geschmortes Rindfleisch zuzurichten	65
Giftige Schwämme zu erkennen	227
Gläsernen Gefäßen den üblen Geruch zu benehmen	224
Glaskitt zu machen	252
Glasscheiben zu reinigen	238
Glieder, verrenkte oder verstauchte wieder herzustellen	219
Graue Haare schwarz zu färben	211
Grillirtes Lammfleisch mit Stachelbeeren	79
Gründlinge zu sieden	115
Gründlinge blau zu sieden	115
Gründlinge zu backen	115
Grüne Erbsen mit Krebsen	142
Grüne Mandeln in Zucker einzumachen	173
Grüne Stachelbeere einzumachen	173
Grüne wälsche Nüsse einzumachen	179
Grüne Weintrauben einzumachen	172
Grün zu färben	250
Grütze von Kartoffeln zu machen	206
Gurken-Sauce	129
Gurken zu farciren	146
Gurken kleine in Eßig zu legen	177

Seite

H.

Haare, graue oder rothe, schwarz zu färben 211
Haare, wachsend zu machen 211
Haare überflüssige zu vertilgen 211
Haarpomade zu machen 210
Haasenbraten 88
Haasen auszuwählen 286
Haasen zu zerlegen 184
Haasen en Ragout 89
Haasen junge zu saurer Potage 49
Haasenbraten mit Sauerkohl 88
Hachee = Sauce 129
Hachis von Kalbsbraten 70
Hagebutten = Suppe 44
Hagebutten in Zucker einzumachen 171
Hähne auszuwählen 284
Hammelbraten 76
Hammelbraten im Ragout 75
Hammelbrust, grillirte 79
Hammel = Bug zu zerlegen 191
Hammelcarbonade 75
Hammelfleisch mit Rüben 74
Hammelfleisch mit Kümmel 79
Hammelfleisch mit Savojekohl 74
Hammelfleisch mit Savojekohl braun 74
Hammelfleisch auszuwählen 287
Hammelkeule mit Gurken 78
Hammelfleisch mit Zwiebeln 78
Hammelfleisch mit Ueberguß 73
Hammelzungen mit Sauce Hachee 80
Handpomade zu machen 204
Handschuhe, lederne, zu waschen 204
Handseife, flüssige, zu machen 204
Handwaschseife 203
Haus = Räucherpulver 206

Heeringe auszuwählen 292
Heeringe frische, auf dem Rost zu braten 128
Heeringe mit einer Butter = Sauce 127
Heeringe zu mariniren 127
Hechte auf dem Roste zu braten 117
Hechte blau zu kochen mit Eier = Sauce 116
Hechte mit einer Sardellen = Sauce 116
Hechte mit Petersilie und Butter 116
Hechte mit Holländischer Sauce 116
Hechte zu Potage 46
Hecht = Pudding 160
Hellblaue Farbe zu Garn und Leinwand 245
Herzstärkendes Wasser zu bereiten 293
Himbeersaft zu machen 170
Himbeere zu Ratafia 193
Hitzblasen im Gesicht zu vertreiben 215
Holländische Kuchen zu backen 277
Holländische Sauce zu machen 131
Hollundermuß zu machen 139
Hölzernen Gefäßen den üblen Geschmack zu benehmen 224
Hopfen, vom
Hühner 98
Hühner auszuwählen 284
Hühner aufzuziehen und sie gehörig zu warten 255
Hühner fett zu machen 259
Hühner große junge zu füllen 99
Hühner en Fricasée 102
Hühner junge zu saurer Potage 49
Hühner iunge mit Aal 100
Hühner junge mit Erbsen 101
Hühner junge mit Petersilienwurzel 101
Hühner junge mit Capern 101
Hühner junge mit Stachelbeeren 101
Hühner junge mit Spinat = Sauce 102

	Seite
Hühner junge mit Krebsen und Spargel	102
Huhn, gesottenes, zu zerlegen	183

J.

Ingber einzumachen	175
Johannisbeeren = Compot	134
Johannisbeeren = Creme	265
Johannisbeeren = Kuchen	277
Johannisbeere, rothe, zu Ratafia	193
Johannisbeersaft ohne Zucker	169
Johannisbeersaft mit Zucker	178
Johannisbeere zu überzuckern	174
Jüs zu machen	34

K.

Kaffee geschwind hell zu machen	255
Kaffee zu verbessern	254
Kälberbraten zu einem Hachee	70
Kälber = Kaldaunen zuzurichten	71
Kälberzungen zu kochen	73
Kälberzungen am Spieße zu braten	73
Käse auszuwählen	291
Käse = Lab zu bereiten	296
Käse zu machen	295
Käse von Eiern zu machen	158
Käse von Rohm	297
Käse von Ringelblumen	298
Käse für den Maden zu bewahren	298
Kalbfleisch auf der Schüssel zu machen	71
Kalbfleisch auszuwählen	283
Kalbfleisch im Ragout	67
Kalbfleisch mit Citronen	70
Kalbfleisch mit Sardellenbrühe	65
Kalbfleisch mit Krebsen	72
Kalbfleisch rohes zu einer Farce	68

	Seite
Kalbfleisch zu saurer Potage	49
Kalbsbrüste, gefüllte, zu Suppen	48
Kalbsbrust mit Petersilienwurzeln oder Sellerie	67
Kalbskeule zu braten	66
Kalbskeule zu füllen	66
Kalbskopf zu zerlegen	189
Kalbskopf en Fricasée	69
Kalbskopf mit Speck = Sauce	71
Kalbsleber in brauner Butter zu braten	69
Kaldaunen von Kälbern vorzurichten	71
Kalekuten zu füllen mit Ueberguß	96
Kalekuten mit Augurken	96
Kalekuten mit Zwiebeln	96
Kalekuten mit gehackter Eierbrühe	97
Kapaunen zuzurichten	95
Kapaunen mit Zwiebeln	96
Kapaunen mit gehackter Eierbrühe	97
Kapaunen mit Reis gebacken	97
Kapaunen mit Meerrettig	97
Kapaunen mit Austern	98
Kapaunen en Fricasée	98
Kapaunen zu Suppen	41
Kapaunen zu zerlegen	185
Kapernsuppe	41
Karauschen zu kochen	123
Karauschen zu backen	123
Karpfen auf dem Rost zu braten mit Capern-Sauce	118
Karpfen blau abzukochen	117
Karpfen in Bier zu kochen	117
Karpfen zu mariniren	118
Karpfen mit Zwiebeln	118
Karpfenwurst zu machen	166
Kartoffelgrütze zu machen	206
Kartoffel-Pudding zu backen	151

	Seite
Kartoffeln zum Sago	223
Kartoffeln zu vermehren durch Schaalen und Keime	228
Kattun, gedrukten zu waschen	235
Keule von Hammeln mit Gurken	78
Keule von Hammeln mit Zwiebeln	78
Keule von Schweinen zuzurichten	82
Kirschencompot zu machen	134
Kirschen in Eßig-einzumachen	175. 178
Kirschen zu überzuckern	174
Kirschen saure einzumachen	177
Kirschkuchen zu backen	276
Kirschmuß zu machen	138
Kirschen-Pudding zu machen	153
Kirschsaft ohne Zucker	170
Kirschsuppe zu machen	50
Kirschtorte zu machen	50
Kirschwasser, schwarzes zu machen	294
Kitt zu Trinkgeschirren	252
Kitt zu zerbrochenen Porzellain	252
Kitt zu zerbrochenen Gläsern	252
Kleider vor den Motten zu bewahren	208
Klöße zu machen	151
Klöße von Butter zu machen	157
Klöße von Fleisch zu machen	157
Klöße von Reis zu machen	158
Klöße von Speck zu machen	160
Knakwurst zu machen	166
Kohl, rothen, mit Feldhühnern oder Hasen sauer zu machen	141
Kohlrabi zu farciren	145
Kohlsalat, warmen, zu machen	138
Kopfsalat zu Suppen	35
Krammetsvögel zuzurichten	109
Krammetsvögel mit Aepfeln	110

	Seite
Krammetsvögel-Suppe	51
Kräutersalat zu machen	137
Kräutersuppe mit verlohrnen Eiern	35
Kräuter zu Salat	137
Kraftbrühe	52
Kraftbrühe mit Wein und Gewürzen	52
Krafrsuppe zu machen	38
Krebse mit Butter und Kümmel	124
Krebse zu backen und zu füllen	124
Krebse zu kochen	123
Krebsbutter zu machen	39
Krebspastete zu machen	278
Krebs-Pudding zu machen	154
Krebs-Suppe zu machen	38
Kuchen, aufgelaufenen, zu backen	276
Kuchen, Holländischen, zu backen	277
Kuchen, von sauerm Rohm zu backen	275
Kühlende Brühe	54
Kürbiskerne, daraus Oel zu bereiten	229

L.

Lachs auf dem Rost zu braten in süsser Brühe	112
Lachs auf dem Rost zu braten in weißer Brühe	112
Lachs zu kochen	111
Lammfleisch auszuwählen	288
Lammfleisch grillirtes mit Stachelbeeren	79
Lammfleisch mit Spinat	76
Lammsköpfe en Fricasée	76
Lebensmittel, gefrohrne, zu behandeln, daß man sie wieder gebrauchen kann	221
Leberflecke zu vertreiben	206
Leber von Gänsen zu backen	93
Leber von Kälbern in brauner Butter zu braten	
Lederne Handschuhe zu waschen	204
Legiren, vom	25

Reines

	Seite
Leinewand asch- oder silbergrau zu färben	249
Leinewand blau zu färben	245
Leinewand Carmoisinroth zu färben	244
Leinewand Citronengelb zu färben	249
Leinewand gestreifte, zu waschen	235
Leinewand grobe, stärker und fester zu machen	230
Leinewand Hellblau zu färben	245
Leinewand roth zu färben	244
Leinewand zu bleichen und zu färben	241
Lerchen zuzurichten	108
Lerchensuppe zu machen	51
Lichter, wohlfeile, und gute, zu gießen	226
Limonade für den Husten	192
Limonade von Weintrauben	194
Linsensuppe mit wilden Tauben	36
Londner Damen-Schönheitswasser	36

M.

Märkische Rüben zu kochen	144
Magenstärkenden Bitterwein zu verfertigen	192
Mandeln, grüne, in Zucker einzumachen	173
Mandelmilch zu machen	207
Mandelsuppe zu machen	44
Mandeltorte zu machen	271
Marinirte Aaarse	121
Marinirte Forellen	113
Marinirte Heeringe	127
Marinirte Karpfen	118
Markknochen zu Suppen	33
Marksuppe zu bereiten	31
Masse zur feinen Haarpomade	210
Maynzer Pudding zu machen	152
Mehlspeisen zu bereiten	151
Mehlspeisen mit Aepfeln	158
Melonen einzumachen	179

Melo-

	Seite
Melonentorte zu verfertigen	274
Menschen von Würmern zu befreyen	225
Messinggeschirr zu reinigen, daß es dem Golde gleich wird	237
Mettwurst zu machen	166
Milchspeisen zu bereiten	151
Milch von Citronen	159
Mittoniren, vom	26
Mittel, die Farben der Tücher und Zeuche zu probiren, ob sie ächt sind oder verschießen	252
Mittel, den Kaffee zu verbessern	254
Mittel, gegen die Finnen der Schweine	224
Mittel gegen die Finnen im Gesicht	215
Mohrrüben zu füllen	151
Molken zur Frühlingskur zu verfertigen	207
Morcheln	149
Motten aus den Kleidern zu bringen	208
Mürbebraten vom Rind mit Capern und Sahne	61
Muße, verschiedene, zu bereiten	133
Muß von Hollunder zu verfertigen	139
Muß von Citronen zu verfertigen	139
Muß von Kirschen zu verfertigen	138
Muscatennußwasser	294
Mutterbeschwerung zu heben	294

N.

Nachtlichter zu machen	221
Napfkuchen zu machen	275
Nierenstück vom Kalbe mit Zwiebeln	72
Nockeln zu Suppen	161
Nudeln, Berliner, zu machen	156
Nudeln, gebackene	156
Nudeln, zu machen auf eine andere Art	156
Nüsse, wälsche, einzumachen	179

Seite

O.

Obsteßig zu machen 194
Obst, gefrohrnes zu behandeln, daß man es wieder gebrauchen kann 221
Ochsennieren zu braten 63
Ochsenzungen frische 60
Ochsenwurst zu machen 103
Oehl aus Kürbiskernen und Schnittkohlsamen zu bereiten 229
Oehl, welches beym Brennen nicht stinket 234
Oehlflecke aus der Wäsche zu bringen 208
Oekonomisches Allerley 198
Oliven-Sauce zu bereiten 130
Ordnung, von der, der Speisen, wie sie herumgegeben werden 329

P.

Pariser Rouge liquide zu verfertigen 325
Pasteten von Krammetsvögeln zu bereiten 270
Pasteten von Lerchen zu bereiten 270
Pasteten von Feldhühnern mit Trüffeln 276
Pasteten kleine von Austern 278
Pasteten kleine von Krebsen 278
Pasteten von Schinken, warm 270
Pfannkuchen zu machen 280
Pfannkuchen kleine, in der Eil zu machen 281
Pfannkuchen kleine von Erdbeeren machen 282
Pflaster, englisches, zu verfertigen 217
Pflichten, von den, einer guten Hausmutter 1
Pflaumen-Compot zu verfertigen 133
Pflaumenmuß zu verfertigen 139
Pflaumen, lange aufzubewahren 179
Pflaumen reife, einzumachen 178
Piemonteser Wasser zu verfertigen 293

	Seite
Plombpudding, englischen, zu machen	162
Pomade à la Pot pourri zu machen	211
Pomade à la Fleurs des Roſes zu machen	211
Portes – Feuilles zu ſtricken	304
Porzellankitt zu machen	252
Potage zu machen	46
Potage von Auſtern	46
Potage von gefüllten Artiſchocken	47
Potage von Hechten	46
Potage von gefüllten Kalbsbrüſten	48
Potage ſaure, von Kalbfleiſch	49
Potage von geſpickten jungen Haaſen	49
Potage von jungen Hühnern und Kalbfleiſch	49
Poudre á la Marechall blanche	209
Prälat zu machen	197
Puddings zu machen	151
Pudding von Aepfeln	153
Pudding Mayuzer	152
Pudding von Brodt	159
Pudding von Fleiſch	160
Pudding von Hechten	160
Pudding von Kartoffeln	151
Pudding von Kirſchen	153
Pudding von Krebſen	154
Pudding von Stockfiſch mit gelben Wurzeln	155
Pulver zur Reinigung der Spiegel und Glasſcheiben	238
Punſch zu machen	197
Punſch, teutſchen, zu machen	198

R.

Räucherpulver zu machen	206
Rahmkäſe zu machen	297
Ragout von Enten mit Rüben	106

	Seite
Ragout von Gänsen mit Borsdorfer Aepfeln	92
Ragout von gekochtem Rindfleisch	63
Ragout von Hammelbraten	75
Ragout von Haasen	89
Ragout von Hirschzungen, Ohren und Maul	84
Ragout von Kalbfleisch	67
Ragout von Rehen mit süsser Brühe	85
Ratafia von rothen Johannisbeeren	193
Ratafia von Himbeeren	193
Rauchen, das, und Stinken des Brennöhls zu verhüten	234
Raupen von jungen Bäumen abzuhalten	224
Rebhühner zuzurichten	107
Rebhühner auszuwählen	284
Rebhühner mit Linsen	108
Rebhühner zu zerlegen	188
Regeln, verschiedene	23
Regeln, zur Bereitung des Salats	133
Regeln zur Zubereitung der Fische	110
Regeln zur Zubereitung des Fleisches	56
Regeln zur Zubereitung der Gemüse	140
Rehen Ragout mit süßer Brühe	85
Rehrücken zu braten	85
Reisklöße zu machen	158
Reispanade	54
Reisschleim	55
Reissuppe mit Wein	43
Riechsalz, englisches, für Kopfweh und Ohnmachten	211
Rinderbraten zu bereiten	63
Rinderbraten auf englische Art	64
Rinderbrust zu Suppen	31
Rinder-Mürbebraten mit Sahne und Kapern	61
Rinderzungen, frische, mit Jus	62
Rinderzungen mit Kirsch-Sauce	65

	Seite
Rindfleisch auszuwählen	287
Rindfleisch braun zu machen	61
Rindfleisch zu dämpfen	59
Rindfleisch gekochtes, zu einem Ragout	63
Rindfleisch zu schmoren	65
Rindfleisch mit Aepfeln	63
Rindfleisch mit Kräutern	58
Rindfleisch mit Quitten	65
Rindfleisch mit Sellerie	58
Rindfleisch wie Wildpret zuzurichten	62
Rindfleisch zu appretiren	57
Ringelblumen-Käse zu machen	298
Röcke zu stricken	300
Rohm-Creme zu machen	267
Rohmkuchen, sauern	275
Rosenessenz zu verfertigen	
Rosenwasser zu verfertigen	295
Roth, flüssiges, zu verfertigen	
Rothe Farbe zu Garn und Leinewand	244
Rothe Haare schwarz zu färben	211
Rothe Rüben zu backen	148
Rothen sauern Kohl mit Feldhühnern oder Haasen zuzurichten	141
Rouge liquide zu verfertigen	
Rouletten von Rindfleisch	59
Rüben, märkische, zu kochen	144
Rüben, rothe, zu backen	148

S.

Sächsischen Seifenspiritus zu machen	216
Sachen, schädliche, für Hausthiere	231
Saft von Citronen einzumachen	178
Saft von Himbeeren zu machen	170
Saft von Johannisbeeren ohne Zucker zu machen	169
Saft von Johannisbeeren mit Zucker zu machen	178
Saft von Kirschen ohne Zucker zu machen	170
Sago mit Jus	33

	Seite
Sago von Kartoffeln zu machen	223
Sago mit Milch	33
Sagosuppe mit Wein	51
Sahn-Sauce zu machen	131
Salat zu bereiten	133
Salat von Bohnen zu machen	137
Salat von Cichorien zu machen	138
Salat von Kräutern zu machen	137
Salat von Sellerie zu machen	138
Salat von Spargel zu machen	137
Salat, warmen von Kohl	138
Sandtorten zu machen	272
Saucen zu machen	128
Sauce, die sich bey allen Speisen gebrauchen läßt	130
Sauce, von Austern zu einem Kapaun	132
Sauce von Capern	128
Sauce von Gurken	129
Sauce von kleinen Zwiebeln	129
Sauce, englische	130
Sauce, Holländische	131
Sauce von Oliven	130
Sauce von Sahne	131
Sauce von Schinken	132
Saucissen kleine zu machen	165
Schädliche Sachen für einige Hausthiere	231
Schlackwurst zu machen	166
Schattirung, einige Bemerkungen darüber	320
Schinken-Sauce zu machen	132
Schinken auf spanische Art zu bereiten	83
Schinken auf sächsische Art zu bereiten	83
Schinken mit Ragout	83
Schinken auszuwählen	290
Schinken von Schweinen zu braten	82
Schleyen in Essig	176
Schleyen gebackene, mit Capernsauce	120
Schleyen en Fricassée	120
Schmerlen zu füllen	114

	Seite
Schmerlinge mit einer Wein-Sauce	120
Schminke, natürliche rothe, zu machen	
Schminkseifenkugel zu machen	
Schmutzig gewordnes Seidenzeuch wieder rein zu waschen	222
Schnee von Sahne zu machen	161
Schnepfen zuzurichten	109
Schnittkohlsaamen, daraus Oehl zu bereiten	229
Schränke zu bohnen	214
Schuhschnallen, silberne, zu putzen	212
Schönheitswasser, Londner, zu machen	
Schöps-Bug zu zerlegen	191
Schöpsenfleisch auszuwählen	287
Schwämme, giftige, zu erkennen	227
Schwarz auf Seide	251
Schwarzes Gänsefleisch zu zurichten	95
Schweine von den Finnen zu heilen	224
Schweinebraten vorzurichten	85. 86
Schweinefleisch auszuwählen	288
Schweinefleisch geräuchertes, auszuwählen	289
Schweinefleisch wildes, mit Johannisbeersauce	84
Schweinefleisch zu kochen	83
Schweinsbrüste, wilde, mit Capern	80
Schweinsbrüste, zahme, mit Capern	
Schweinskeule	82
Schweinskeule, wilde, mit brauner Sauce	85
Schweinskopf, wilden, zu zerlegen	185
Schweinskopf, wilden, zu kochen	81
Schweineschinken zu braten	82
Seide aschgrau zu färben	249
Seide Citronengelb zu färben	249
Seide schwarz zu färben	251
Seide Silbergrau zu färben	249
Seide violet zu färben	250
Seidenzeuch, schmutzig gewordnes, rein zu waschen	222
Seidenzeuch umzufärben	250
Seidne Tücher zu waschen	235

	Seite
Seiden-Zeuch zu steifen	236
Seife zu sieden	231
Seifenspiritus, sächsischen, zu machen	216
Sellerie salat vorzurichten	138
Sellerie mit Feldhühnern	146
Silbergeschirr, angelaufenes, zu reinigen	212
Silbergrau auf Seide, Wolle und Leinwand	249
Silberne Schuhschnallen zu putzen	212
Sommersprossen zu vertreiben	
Spanferkel zuzurichten	87
Spanferkel zu zerlegen	190
Spanische Creme zu machen	264
Spargelsalat zu machen	149
Speckklöße zu machen	160
Speisen in der gehörigen Ordnung herumzugeben	
Speisezettel	
Spiegel zu putzen	238
Spitzen, weiße, schön zu waschen	238
Stachelbeere, grüne, einzumachen	173
Stachelbeerkuchen zu backen	277
Stachelbeertorten zu backen	274
Stärke für Haushaltungen zu machen	213
Stärkende Suppe für Genesende	55
Stärkendes Augenwasser für blöde Augen	215
Stricken, vom	308
Stinkendes Fleisch oder Wildpret wieder genießbar zu machen	201
Stockfisch zu wässern und zu kochen	125
Stockfisch-Pudding mit gelben Wurzeln	155
Stockflecke aus der weißen Wäsche zu bringen	214
Stöbr auf dem Rost zu braten mit Oehl	120
Stricken, vom	300
Stühle zu bohnen	214
Suppe mit Aal auf französische Art	37
Suppe französische	37
Suppe von Aepfeln	43
Suppe von Chokolade	45

	Seite
Suppe von Citronen	45
Suppe von grünen Erbsen mit jungen Hühnern	36
Suppe von Hagebutten	44
Suppen von Kapaunen mit gefüllten Zwiebeln	41
Suppe von Kopfsalat mit einem alten Huhn	35
Suppe von Krammetsvögeln	51
Suppe von Lerchen	51
Suppe von Linsen mit wilden Tauben	36
Suppe von Mandeln	44
Suppe von Markknochen	33
Suppe von Reis	43
Suppe von Rinderbrust	31
Suppe von Vögeln mit Champignons	37
Suppe für Kranke	52
Suppe, stärkende, für Genesende	55

T.

Tafeln zu besetzen	285
Tauben auszuwählen	103
Tauben auf dem Rost zu braten	261
Tauben aufzuziehen und zu warten	104
Tauben en Fricasée	103
Tauben zu füllen	36
Tauben, wilde, zu Suppen	180
Tauben zu zerlegen	279
Teig, feiner, zu Torten	279
Teig von Butter mit Rohm	279
Teig zu Confect	225
Thiere von Würmern zu befreien	
Toilettenkünste	274
Torte von Citronen	271
Torte ordinäre, von Aepfel- oder Pflaumen-Marmelade	274
Torte von Melonen	279
Tortenteig, feiner	180
Trenschiren, vom	252
Trinkgeschirre zu kitten	95
Truthühner mit Kastanien	

Tücher,

Seite

Tücher, zu probiren, ob ihre Farbe ächt ist 252

U.

Ueberflüssige Haare zu vertilgen
Unterröcke zu stricken 300
Urinflecke aus wollnen und seidenen Kleidern zu machen 202

V.

Verbesserung des Hausbackenen Brodes 283
Verfertigung einer geringen Sorte Chokolade 254
Vermehrung der Kartoffeln durch Schaalen und Keime 228
Verrenkte Glieder wieder herzustellen 219
Verstauchte Glieder wieder herzustellen 219
Violet auf Seide 250
Vögel mit Champignons zu Suppen 37

W.

Wacholdersaft zu bereiten 223
Wachs zum Bohnen der Schränke und Commoden 214
Wälsche, grüne, Nüsse einzumachen 179
Wäsche auf englische Art zu zeichnen 214
Wäsche, von Flecken zu reinigen 214. 202. 208
Wäsche zu stärken 234
Warmen Kohlsalat zu machen 138
Wartung, von der, der Enten 259
Wartung, von der, der Gänse 261
Wartung, von der, der Hühner 255
Wartung, von der, der Tauben 261
Warzen zu vertreiben 217
Waschseife zu machen 203
Waschwasser fürs Gesicht 209
Wasser für Sommersprossen
Wasser Herzstärkendes, zu bereiten 293
Wasser wider die Mutterbeschwerung 294
Wein, Magenstärkenden zu verfertigen 192
Weinessig zu machen 192
Wein von Aepfeln zu verfertigen 191

Seite

Wein zu probiren, ob er verfälscht worden 220
Weinflecke aus wollnen und seidnen Zeuchen zu machen 202
Weinflecke rothe, aus der weißen Wäsche zu bringen 202
Weinsuppe 42
Weinsuppe mit Bisquit 43
Weinsuppe mit einem Berg von geriebenem Brod 42
Weintrauben, grüne, einzumachen 172
Weintraubenkuchen zu backen 277
Weintraubenlimode zu verfertigen 194
Weisbrod, eingeweichtes 24
Weiße Spitzen schön zu waschen 238
Wespennest zu machen 273
Westen zu stricken 300
Wild Schweinefleisch mit Johannisbeer-Sauce 84
Wilde Enten vorzurichten 105
Wilde Enten mit ihrem eigenen Jüs 107
Wilde Enten zu zerlegen 187
Wilde Schweinsbrüste mit Capern 80
Wilde Schweinskeule mit brauner Sauce 85
Wilden Schweinebraten zu bereiten 86
Wilden Schweinskopf zu kochen 81
Wilden Schweinskopf zu zerlegen 185
Wildpret auszuwählen 293
Wildpret, stinkendes, wieder genießbar zu machen 201
Wohlfeile Nachtlichter zu machen 221
Wolle Asch- oder Silbergrau zu färben 249
Wolle Citronengelb zu färben 249
Würmer bey Menschen und Thieren zu vertreiben 225
Würste zu machen 163
Würste Braunschweiger 164
Würste, französische 164
Würste von Kalbfleisch 164
Würste von Karpfen 166
Würste von Ochsenfleisch 163
Wurzeln, gefrohrne, zu behandeln, daß man sie wieder gebrauchen kann 221

Seite

3.

Zahme Enten mit ihrem eigenen Jüs 107
Zahnlattwerge zu machen 217
Zahnopiate zu machen 217
Zahnpulver, gutes zu machen 217
Zahnschmerzen zu vertreiben 219
Zerlegung des Fasans 188
Zerlegung der Gans 186
Zerlegung des gesottenen Huhns 183
Zerlegung des Haasen 184
Zerlegung des Hammel- oder Schöps-Bugs 191
Zerlegung des Kalbskopfes 189
Zerlegung des Kapauns 185
Zerlegung des Rebhuhns 188
Zerlegung des Spanferkels 190
Zerlegung der Taube 180
Zerlegung der wilden Ente 187
Zerlegung des wilden Schweinkopfes 185
Zeuch, seidenes, zu steifen 236
Zeuche zu probiren, ob ihre Farbe ächt ist 252
Zubereitung alles wilden und zahmen Geflügels zum Kochen und Braten 89
Zubereitung der Eierspeisen 151
Zubereitung des Fleisches zum Kochen und Braten 56
Zubereitung der Fische 110
Zubereitung der Gemüse 140
Zubereitung der Klöße 151
Zubereitung der Krebsbutter 39
Zubereitung der Mehlspeisen 151
Zubereitung der Milchspeisen 151
Zubereitung der Puddings 151
Zuckerwurzeln mit jungen Hühnern 143
Zungen von Hammeln mit Sauce Hachee 80
Zwiebel-Sauce zu machen 129
Zwiebeln zu farciren 143

Anhang.

Anhang.

Folgende Schriften verdienen empfohlen zu werden.

1) Guter Rath für Frauenzimmer zur Aufklärung und Belehrung über die wichtigsten Puncte ihrer Gesundheit und über die Erhaltung und Befestigung derselben. Ein Noth- und Hülfsbuch für Frauenzimmer, wie sie den Uebeln, die ihnen zustossen, begegnen, ihre Rückfälle verhindern, die schon verirrten Glieder der gesellschaftlichen Verbindung und der Natur wieder schenken und sich selbst gründlich heilen können. Resultate, einer 30jährigen Erfahrung für Leidende, Mädchen und Mütter, zur Veredlung des häußlichen und bürgerlichen Glücks. 8. 1 thlr.

2) Bilder aus Ottomars Kuckkasten, in 9 Hauptvorstellungen. mit Kupf. 8. 1 thlr. 16 gl.

Die erste optisch-moralische Vorstellung, betitelt: Geschichte meines Vetters, ein modernes Feenmärchen der heutigen Welt, in 49 Szenen dargestellt, ist ein Quodlibet, an dem wohl etwas, wenn auch nicht alles wahr ist. Sie zeigt die Leichtfertigkeit, mit der auch ein armer Abentheurer plötzlich in die Sphäre der grossen Welt geworfen, die Tugend vergißt, die ihm in seiner Armuth theuer war, und ohne die Muster edler Großen zu benutzen, nur die Laster des seidnen Pöbels sein Beispiel zur treuen Befolgung seyn läßt. Die 2te Vorstellung: Fragmente aus einem psychologischen Reise-Journal — ist aus der Quelle des Umgangs geschöpft. Daß der Verfasser alles verhüllte, weil noch viele dieser geschilderten Personen leben, war er der Menschenliebe schuldig. III. Die Schröpfgläser, oder die Kur für rothe Backen, ist ein lustiger Schwank, zur Belehrung für verliebte Thoren, wenn Belehrung bey ihnen anwendbar seyn kann. IV. Die Verbrechen der Liebe, eine freie Bearbeitung einer Spanischen Novelle.

velle, die noch nicht im deutschen Publikum erschienen ist. V. Die Erscheinung des Teufels, eine Szene des 18ten Jahrhunderts und wahre Begebenheit, darum auch so erzählt, wie sie sich zutrug. VI. Hat der Teufel so etwas gesehen? ! ein lustiger Schwank aus dem Archive der Thorheit der großen Welt. VII. Karsten und Ursel, oder der buchstäbliche Sinn, eine Posse, die nicht erfunden, wirklich wahr und praktisch geübt worden ist. VIII. Die geheime Züchtigung und die öffentliche Buße, aus dem Archiv der Wahrheit und der Zeit entlehnt. So komisch und süß auch manchen die Rache seyn mag, die den Würtherich dieser Erzählung traf, so empörte dem Verfasser doch nie der Anblick irgend eines Menschen mehr, als gerade dieses Elenden, den er persönlich kannte. Aus Achtung gegen seine wirklich sehr edle Familie, ist Ort und Name verändert, da nur blos die Begebenheit, nicht aber die wirklichen Personen Aufmerksamkeit erregen sollen. IX. Die veränderte Adresse, oder der Scherz im Tode, ein lustiger Einfall in fünf Szenen, ist aus dem Andenken eines der edelsten Freunde des Verfassers geschöpft, dessen Belehrung den wichtigsten Einfluß auf sein Herz gehabt hat.

3) Elsbeth Gräfinn von Sassenburg oder die Räuber zu Kingrätz, eine sehr interessante Geistergeschichte, mit Kupf. 2 Bde. 1. thlr. 12. gl.

4) Die strahlende Jungfrau, oder der Berggeist, eine Zaubergeschichte von C. H. Spieß, mit Kupf. 1 thlr. 18. gr.

5) Nacht und Dämmerung, oder die Geheimen des Orients, im Klingerischen Geschmack, mit Kupf.

6) Diandra, Gräfin Martagno, Rinaldo Rinaldinis Geliebte, eine romantische Geschichte in 2 Theilen oder 8 Büchern, mit Kupf. 8.

Elisens
neuer auf vieljährige Erfahrung gegründeter
Unterricht für Frauenzimmer,
die
Küche und Haushaltung selbst besorgen und allen im Hauswesen vorkommenden Geschäften selbst vorstehen wollen.

Eine ausführliche Anweisung
zur schmacknaftesten ökonomisch-diätetischen Bereitung aller nur möglichen Arten von Speisen und Getränken; zum Vorschneiden und Vorlegen der Speisen; zur geschmackvollsten Anordnung kleiner und großer Tafeln nebst Speisezetteln und Anzeige, zu welcher Zeit einige Gewächse, Fische und Fleisch beim Verspeisen den besten Geschmack geben: Feder- und ander Vieh zu mästen und wohlschmeckend zu machen; zum Einmachen und Einlegen der Früchte und zur Benutzung anderer vorzüglicher Producte des Blumen- Küchen- und Obstgartens; zum Einpöckeln und Räuchern des Fleisches; zur Backerei, Conditorei und Brauerei; zum Seifensieden, Lichterziehen und Stärkemachen; zur Färberey auf Seide, Wollen und Linnen; zum Stricken, Nähen und Sticken; zum Waschen, Stärken, Bleichen, Bügeln und der vollkommensten Herstellung der feinsten weisen Wäsche, der Spitzen, Kattune, seidner und gefärbter Zeuge, daß die Farbe nicht ausgehe, sondern jedes seine vorige Schönheit und Ansehen wieder erhalte,
nebst mehrern der auserlesensten
Erfahrungen und Vortheile.
Ein unentbehrliches
Hand- und Hülfsbuch
für Hausfrauen, Haushälterinnen und Köchinnen.

Mit Kupfern.

Zweyte verbesserte Ausgabe.

Leipzig,
im Joachimischen litterarischen Magazin.

fig. 1.

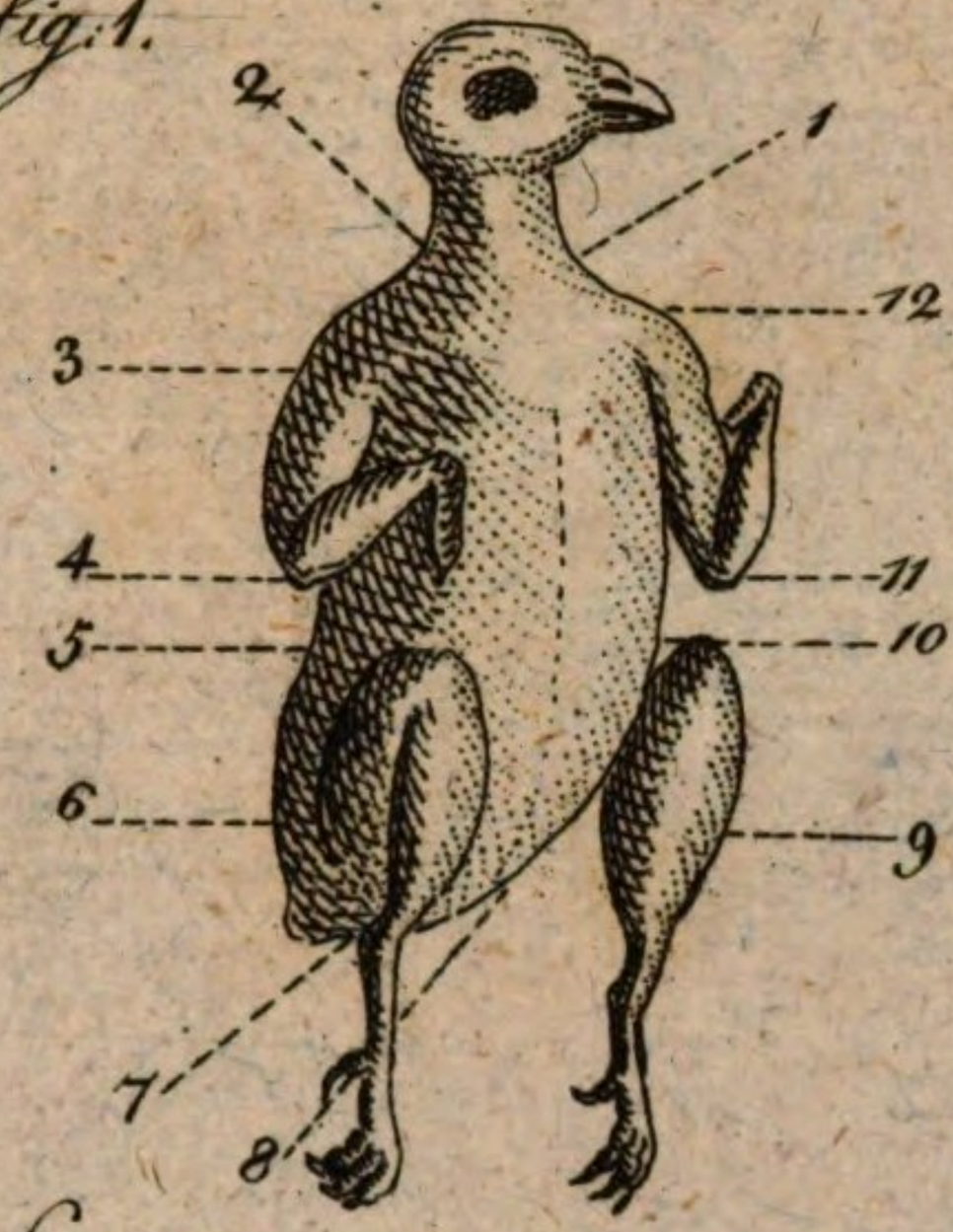


fig. 2

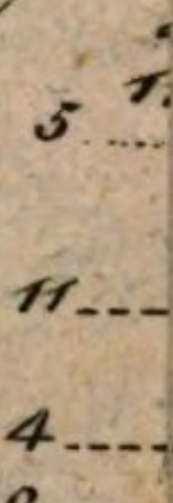


fig. 5.

fig

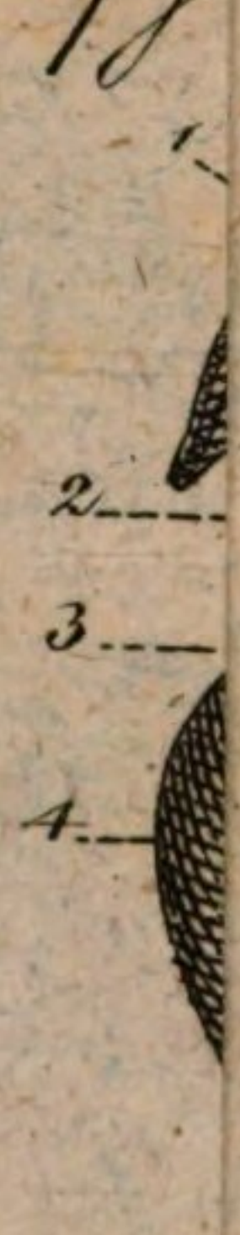


fig: 9.

fig:

Fig. 13.

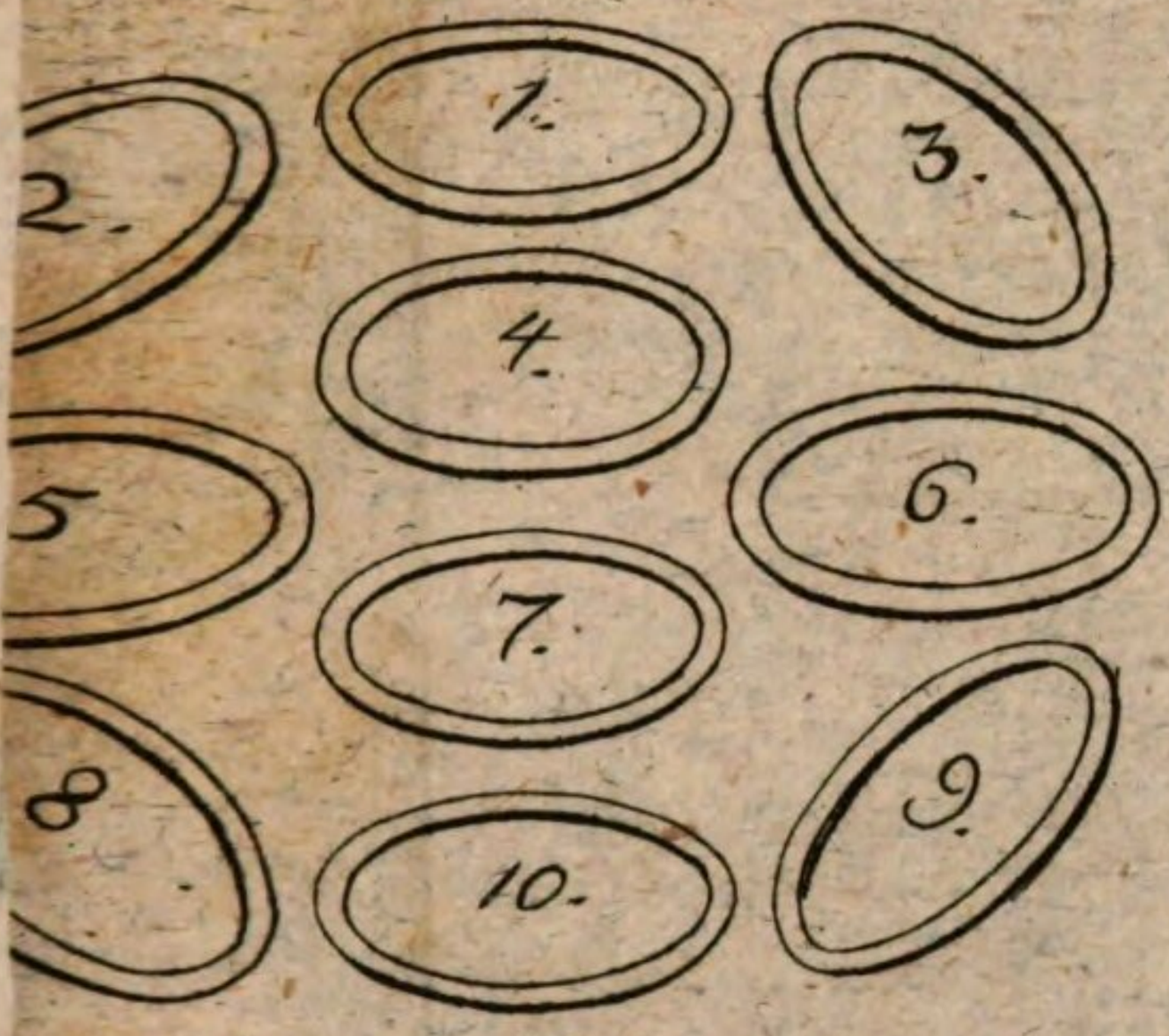


Fig. 14.

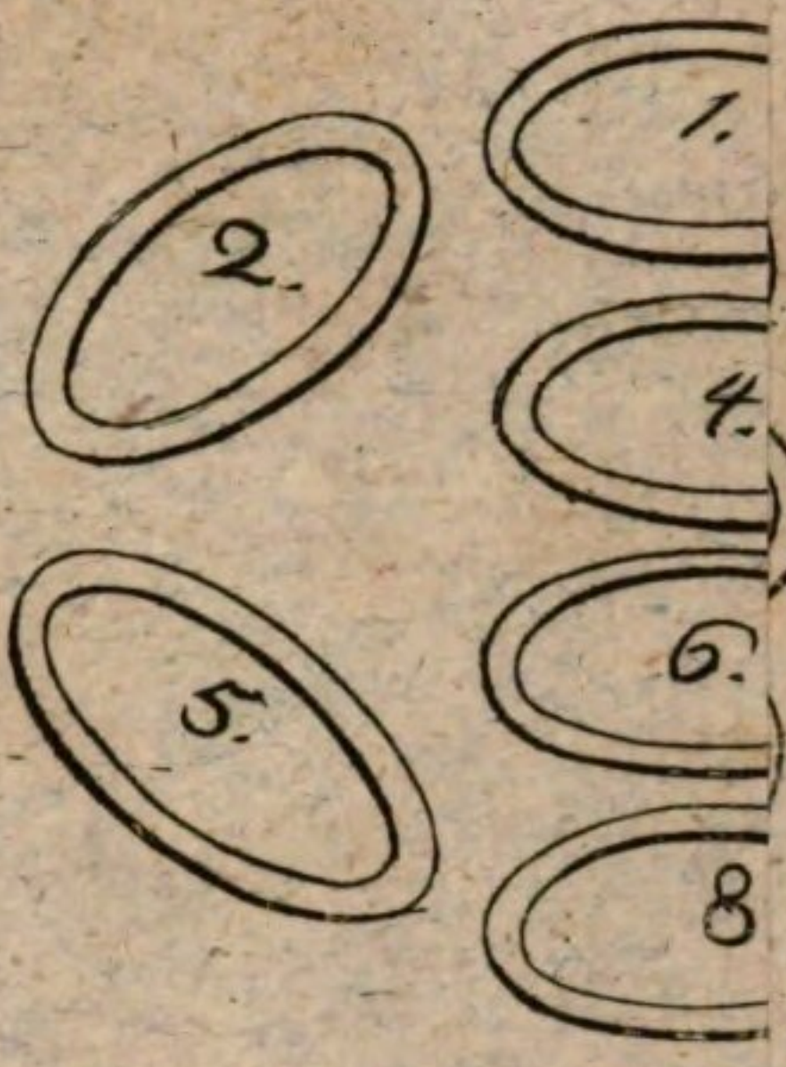


Fig. 15.

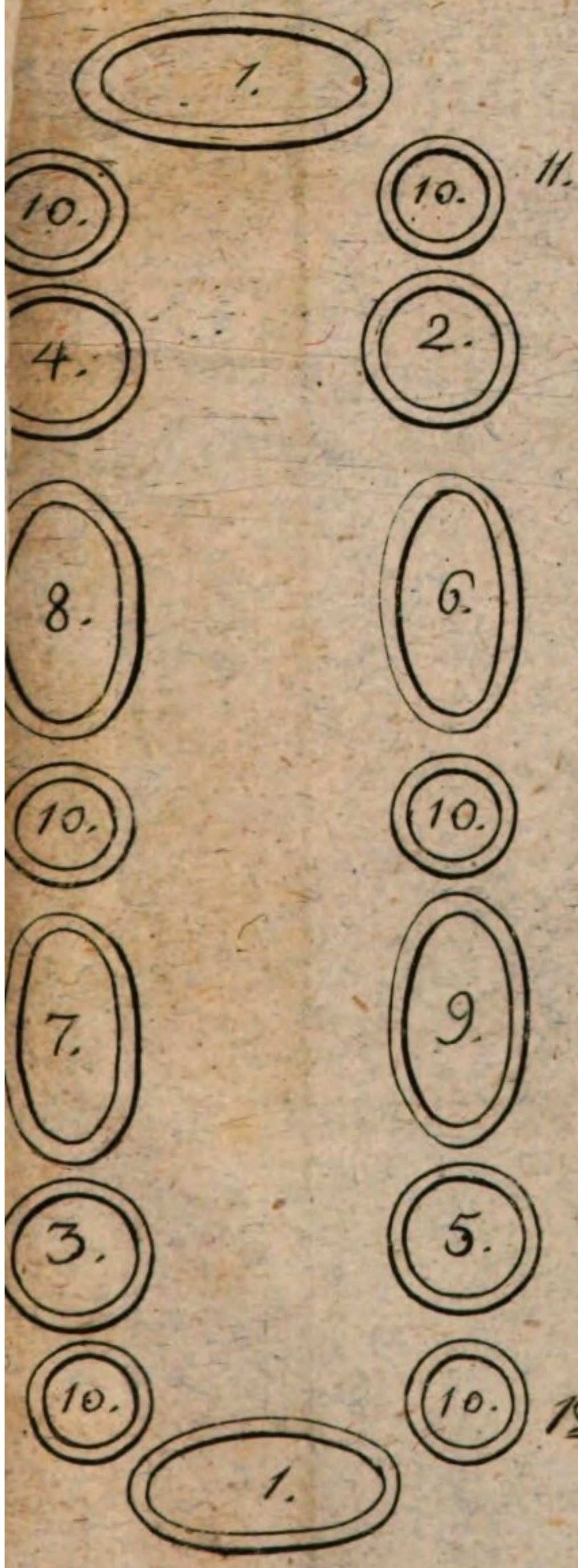
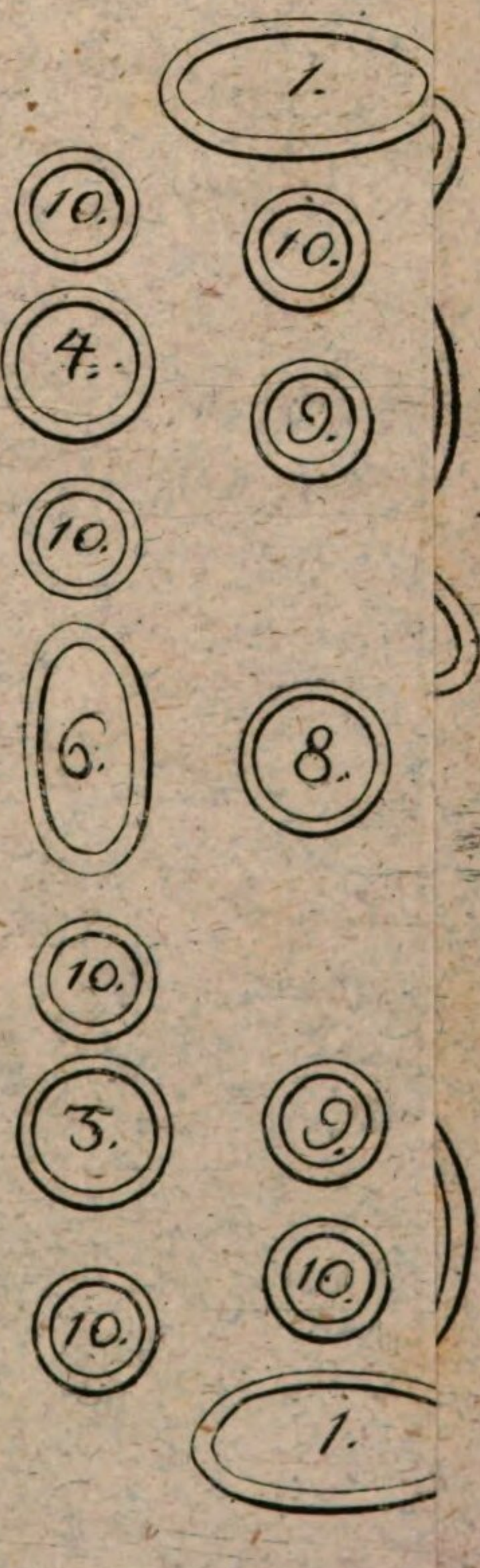


Fig. 16.



167

118

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

G., Elisa

Das Ganze der Küche und Haushaltung ein unentbehrliches Hand- und Hülfsbuch für Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen

Leipzig [1801]

Oecon. 661 c
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10311816-2